

CHEF-RESPONSABLE DE CUISINE

TITRE PROFESSIONNEL DE CCRC



MODULES DE FORMATION

(VOIR DÉTAIL AU VERSO)

- PROCÉDÉS DE FABRICATION / PILOTAGE DE PRESTATIONS
- MANAGEMENT - ENCADREMENT DES ÉQUIPES
- ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES

OBJECTIFS DE FORMATION

- Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective
- Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation
- Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes
- Organiser rationnellement la réalisation des prestations
- Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats
- Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure
- Mettre en oeuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations
- Assurer la distribution de la prestation culinaire
- Appliquer et faire appliquer les procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
- Manager une équipe de cuisine
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Communiquer professionnellement à l'interne (personnel, hiérarchie) et à l'externe (clients, fournisseurs)

PUBLIC CONCERNÉ

Avoir une expérience significative à un poste d'encadrement de restaurant en établissement touristique ou hôtelier ou avoir occupé pendant plusieurs saisons un des postes suivants : Second de Cuisine, Chef de Partie et cuisinier confirmé.

DURÉE DE LA FORMATION

850 heures de formation en moyenne

DATES

Nous consulter

DISPOSITIFS / FINANCEMENT CPF de transition, Pôle Emploi, Auto financement, Financement région, autres dispositifs spécifiques. L'IFETH vous accompagne dans l'administration de votre dossier.

COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

● CERTIFICATION PRINCIPALE

- Titre professionnel de Chef de cuisine en restauration collective (CCRC) de niveau 4 selon le cadre national des certifications :

CCP 1 « Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective »

CCP 2 « Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation »

● CERTIFICATIONS SECONDAIRES

Certifications complémentaires (la valeur ajoutée IFETH)

- TOSA® : compétences en informatique et bureautique
- VOLTAIRE® : compétences en orthographe

MODALITÉS D'ADMISSION

CV + Lettre de motivation + Questionnaire de positionnement + Entretien de sélection

LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH -

PROFIL, APTITUDES ET CAPACITÉS

- Résistance physique et au stress, stabilité émotionnelle
- Rigueur, méthode et intégrité
- Maîtrise des techniques culinaires
- Respect des processus méthodologiques précis et rigoureux
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Esprit d'initiative, réactivité, sens des responsabilités
- Adaptabilité et esprit d'équipe
- Capacité à encadrer, à communiquer et entretenir des relations interpersonnelles
- Curiosité pour les nouvelles tendances culinaires
- Adaptabilité aux clientèles et aux cultures différentes

NIVEAU DEMANDÉ

Posséder l'une des qualifications suivantes : CAP de cuisine en collectivité, Titre Professionnel de cuisinier.ère ou autres titres équivalents) et/ou justifier d'une expérience professionnelle équivalente.



ÉLÉMENTS CLÉS

- Des compétences solides pour occuper le poste de Chef / Responsable de cuisine d'une unité de restauration
- L'appui d'intervenants experts spécialisés dans les méthodes et process spécifiques au secteur de la restauration
- Des compétences transverses en informatique et communication pour optimiser sa prise de poste

QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH forme principalement aux métiers et responsabilités des établissements touristiques et hôteliers (villages et clubs de vacances, hôtels club, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air, ...).

Nous souhaitons permettre à chacun de nos bénéficiaires - salarié, saisonnier, demandeur d'emploi - d'assurer sa réussite professionnelle dans un secteur en pleine mutation.

Nous développons des partenariats avec les employeurs du secteur afin de mettre en place des solutions formation adaptées à leurs attentes en matière de recrutement et de développement.

NOS PLATEAUX TECHNIQUES

Ils offrent :

- Des conditions de travail optimales : des équipements modernes et adaptés, dédiés aux apprentissages
- L'opportunité de profiter d'agréables moments de détente

NOTRE APPROCHE PÉDAGOGIQUE

- Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.
- Toutes nos formations sont encadrées par un formateur référent avec l'appui d'intervenants experts.
- Notre pédagogie est avant tout celle de l'engagement donc de l'action et de la responsabilisation.
- Former sur un plateau technique permet l'acquisition de savoirs opérationnels à partir de situations de travail reconstituées.
- Le e-campus de l'IFETH facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

Conformément aux obligations des organismes de formation et à l'engagement qualité de l'IFETH, une attestation de fin de formation est délivrée au bénéficiaire. Un questionnaire de satisfaction est transmis à chaque bénéficiaire à l'issue de l'action.

CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

E-MAIL
contact@ifeth.com

TÉLÉPHONE
04 94 81 32 95

ADRESSE
Boulevard J.F. Kennedy
83520 Roquebrune sur Argens

FAX
04 94 81 32 90

Mise à jour : 03.02.20

+ d'infos sur ifeth.com



CHEF-RESPONSABLE DE CUISINE

TITRE PROFESSIONNEL DE CCRC

PARCOURS DE FORMATION

ORGANISATION/ SUIVI D'UNE CUISINE COLLECTIVE

- La détermination des besoins en matières premières
- Les opérations de commande
- L'organisation rationnelle de la production
- Le calcul des coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et méthode d'analyse des résultats
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire de la structure

PROCÉDÉS DE FABRICATION / PILOTAGE DE PRESTATION

- Les procédés de fabrication et leur mise en oeuvre
- Le contrôle de la prestation
- La distribution d'une prestation culinaire
- Leviers d'amélioration de la rapidité d'exécution
- Les procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
- Adaptation des productions culinaires aux besoins nutritionnels et spécifiques
- Les nouvelles tendances culinaires
- La lutte contre le gaspillage alimentaire

MANAGEMENT / ENCADREMENT

- Les fondamentaux du management d'équipe
- Les différentes techniques de communication
- L'accompagnement des équipes
- La préparation et la réalisation d'un briefing
- La fidélisation et la responsabilisation de l'équipe

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES

- Connaître les produits alimentaires et non alimentaires
- Connaître le matériel et les équipements
- Garantir l'hygiène et la sécurité alimentaires par une démarche de type HACCP - Droit du travail
- Maîtriser les logiciels usuels (Excel, Word) du secteur et l'utilisation d'Internet à des fins professionnelles
- Communication - Écrits professionnels

LA PLURICERTIFICATION, BIEN PLUS QU'UN TITRE



+



+

