



# CUISINIER.IÈRE

CODE CPF : 10689  
FORMACODE : 42752  
CODE RNCP : 34095

TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINIER(IÈRE)+ CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES



## PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- Avoir une expérience réussie d'au moins une saison sur un poste du secteur (restauration collective ou traditionnelle).
- Avoir satisfait aux tests de positionnement d'entrée dans la formation.

## DURÉE DE LA FORMATION

Formation en alternance : 1820 heures de formation en moyenne dont 1365 heures en entreprise

(\*) Nombre d'heures en entreprise susceptible d'être modifié en fonction du calendrier et des jours fériés.

## DATES DE SESSION

Nous consulter

## TARIFS

En fonction de la nature du contrat (apprentissage ou professionnalisation)

## DISPOSITIFS / FINANCEMENT

Des solutions existent pour financer votre formation (Cpf de transition, Pôle Emploi, financement région, alternance, auto-financement...)  
Contactez-nous ! L'IFETH vous accompagne dans l'administration de votre dossier.

## COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

Le programme de formation permet d'accéder au titre professionnel de niveau III de cuisinier(ière). Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues :

- CERTIFICATION PRINCIPALE  
-Titre professionnel de Cuisinier(ière), de niveau 3, selon le nouveau cadre national:  
CCP 1 « Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes »  
CCP 2 « Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud »  
CCP 3 « Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant »

## ADMISSION

CV + Lettre de motivation + Questionnaire de positionnement + Entretien

## OBJECTIFS DE FORMATION

- Acquérir les compétences, savoir-faire et savoir-être nécessaires à l'obtention du titre professionnel de Cuisinier(ière) de niveau III
- Réaliser l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant en mettant en œuvre les techniques de fabrication culinaire
- Préparer, cuire et dresser les plats
- Travailler seul(e) ou en équipe
- Occuper tout poste de production culinaire (chaud - froid)

## CONTENU DE FORMATION

- **Entrées froides et chaudes**
  - Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
  - Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes
- **Plats au poste chaud**
  - Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
  - Réaliser les cuissons longues au poste chaud
  - Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
  - Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité
- **Desserts de restaurant**
  - Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
  - Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant
- **Environnement professionnel et compétences transverses**
  - S'intégrer dans l'organisation fonctionnelle et hiérarchique des différents types d'établissements
  - Travailler en équipe
  - Connaître les attentes et les besoins du client
  - Connaître les différentes gammes et familles de produits
  - Utiliser des fiches techniques
  - Connaître le matériel et les ustensiles
  - Connaître les différents produits d'entretien et les consommables
  - Communiquer
  - Maîtriser les principes de base du calcul et du raisonnement
  - Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives aux préparations froides et chaudes



## QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH propose des solutions de formations concrètes pour apprendre un métier, évoluer dans ses compétences ou muscler ses atouts dans différents domaines d'activités.

## 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.
- Un accompagnement personnalisé avant, pendant et après la formation.
- 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.
- Des situations d'apprentissage rendant compte des réalités du terrain et facilitant l'acquisition des savoir-faire opérationnels et des repères professionnels.

## RESTONS CONNECTÉS



## CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

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.

Mise à jour : 03/08/2020

+ d'infos sur [ifeth.com](http://ifeth.com)



# CUISINIER.IÈRE

TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINIER(IÈRE)+ CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **Hygiène, prévention, réglementation**
- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives aux préparations froides et chaudes
- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives à la distribution
- Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel

## NOS AGENCES

Elles disposent des équipements adaptés afin de garantir des conditions d'apprentissage et de travail optimales :

- Ordinateurs
- Accès au WIFI gratuit
- Imprimantes / copieurs / scanners



## Contact, conseils, précisions, devis

Email [contact@ifeth.com](mailto:contact@ifeth.com) Téléphone 04.94.81.32.95

Adresse Boulevard FF Kennedy 83520 Roquebrune Sur Argens Fax 04.89.86.22.90

