

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 apprentissage : 455 heures de formation et 1358 heures en entreprise

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

Contrat de professionnalisation : se référer au calendrier

DATES DE SESSION

Nous consulter

TARIFS

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

Contactez-nous! Nous avons sûrement la solution financement qui vous correspond.

DISPOSITIFS / FINANCEMENT

Des solutions existent pour financer votre formation en alternance et nous vous accompagnons dans l'administration et le montage financier de votre dossier.

COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

Le programme de formation permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 de cuisinier(ière). Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues :

● CERTIFICATION PRINCIPALE

-Titre professionnel de Cuisinier(ère), 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(ère) 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 : 12/03/2021

+ d'infos sur 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

Téléphone
04.94.81.32.95

Adresse
Boulevard F.F Kennedy
83520 Roquebrune Sur Argens

Fax
04.89.86.22.90

