

TFP Cuisinier

En 455h en centre de formation,
le reste en entreprise

RNCP37867

Niveau 4

Certificateur: CERTIFICATIONS
ET SERVICES - TOURISME
HOTELLERIE RESTAURATION
LOISIRS
(CERTIDEV)

Date de publication: 19-07-2023

Objectifs:

Le cuisinier tient une place centrale dans le processus de production culinaire de la filière. En concertation avec le chef de cuisine ou le responsable de l'établissement, il élabore des menus variés, en tenant compte des coûts de revient, en sélectionnant des produits de saison et en privilégiant des techniques de cuisson qui préservent les qualités nutritives des produits. Il gère tout ou partie des stocks de denrées alimentaires et procède aux commandes en tant que de besoin. En cuisine, il prépare et réalise les menus/plats élaborés en recourant à des techniques culinaires variées, adaptées et innovantes.

Le cuisinier anime et, en fonction de la taille de l'établissement, encadre un ou plusieurs collaborateurs: commis de cuisine, plongeurs, aides de cuisine. Il travaille généralement au sein d'une petite équipe composée de moins de 10 salariés (restauration traditionnelle).

Le cuisinier maîtrise et fait respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Bloc de compétences:

Activité 1

RNCP37867BC01 - Production culinaire

- Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée
- Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire
- Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus
- Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des processus HACCP
- Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires afin d'optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits
- Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Activité 2

RNCP37867BC02 - Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

- Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace
- Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production
- Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations
- S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine
- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable
- Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail

Indicateurs

Les indicateurs complets sont
accessibles sur
inserjeunes.education.gouv.fr

0,7%

Interruption
au cours de la
formation

98,8%

Satisfaction

100%

Réussite

Méthodes pédagogiques

Travaux pratiques, Mises en situation, Jeux de rôles, Exercices d'application, Etudes de cas, Apports théoriques

Supports et moyens utilisés

Bar équipé et matière d'oeuvre, Salle de formation, Support pédagogique, Vidéos

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine, aide de cuisine) ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (exemple TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier, ...)

Durée de la formation en centre de formation

455h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final, évaluations en cours de formation

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant un jury

Lieu de la formation

CFA 3 Caps - 83420 La Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Test de positionnement

Entretien de motivation

Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat

Débouchés

Cuisinier, Second de cuisine, Chef de partie

Continuité de parcours

TFP Chef de cuisine en restauration collective, TFP Chef gérant en restauration collective

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation totale ou partielle des blocs

Finançable C.P.F

Formation finançable par votre compte CPF

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h