

Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud - Bloc de compétences du titre professionnel Cuisinier

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AFPA ENTREPRISES
DR Entreprises Nouvelle-Aquitaine
-
MC_PSR_NOUVELLE_AQUITAINE@AFPA.FR

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est préférable de savoir lire écrite et compter. Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Réaliser les techniques de base au poste chaud et les cuissons longues. Réaliser les cuissons minute et mettre en œuvre des procédés de cuisson en quantité

Contenu et modalités d'organisation

Mettre en oeuvre les techniques de préparation
Eplucher, laver, tailler les légumes
Apprêter et découper diverses pièces de viandes, abats et volailles, poissons, mollusques et crustacés
Organiser rationnellement son travail
Mettre en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travail en restauration
Réaliser les cuissons longues au poste chaud
Cuire et accommoder les légumes, oeufs, viandes, poissons
Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
Mettre en oeuvre les procédés de cuisson adaptés à une production en quantité
Réaliser les fonds, les sauces mères et leurs dérivés
Organiser rationnellement son travail
Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud
Réserver les préparations aux températures référencées
Dresser les mets avec soin
Session de validation

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel cuisinier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00264489	du 07/03/2022 au 16/06/2022	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC