

Titre professionnel de cuisinier

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA DES CHEFS
Service information
07.82.75.88.74
contact@cfadeschefs.com

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

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

Avoir entre 18 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (sauf pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé. Dans ce cas, il n'y a pas de limite d'âge pour une formation en apprentissage). Disposer d'un Titre de séjour en cours de validité avec autorisation de travailler plus de 1 700 heures par an, si vous êtes de nationalité étrangère hors Union Européenne. Ne disposer d'aucune contre-indication médicale à l'exercice de ce métier (notamment au niveau du contact avec les allergènes, un bon cuisinier se devant de goûter ses préparations). Être disponible aux horaires de travail de la restauration. Être respectueux des règles fondamentales d'hygiène.

Prérequis pédagogiques :

Avoir terminé ses études au collège, avoir effectué sa dernière année de 3ème en totalité. Pouvoir communiquer, comprendre le français et se faire comprendre en français, à l'oral comme à l'écrit. Aimer cuisiner. Être motivé par le projet professionnel d'exercer ce métier dans l'un de nos groupes. Avoir le goût du travail en équipe. Avoir une bonne résistance physique, notamment à la station debout prolongée.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Préparer cuire, dresser des entrées chaudes, des plats, des pâtisseries et entremets de restaurant, participer aux approvisionnements, organiser la production culinaire dans les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Contenu et modalités d'organisation

Préparer, cuire et dresser des entrées chaudes: À partir de consignes pour la production, confectionner à la commande des entrées froides et chaudes, réaliser les opérations de mise en place, de cuisson, d'assemblage et de dressage préliminaires et tailler les fruits et légumes. Cuire les oeufs, les viandes, les volailles, les poissons et les légumes. Réaliser les pâtes et appareils de base puis cuire les entrées chaudes. Confectionner les sauces d'assaisonnement et d'accompagnement. Préparer les potages traditionnels. Réaliser les cuissons minute des aliments à servir chaud. Utiliser le matériel adéquat pour effectuer l'ensemble de ces opérations. Goûter les préparations au fur et à mesure de leur élaboration, ajuster les assaisonnements pour révéler les saveurs. Assembler et dresser les préparations culinaires de manière nette et harmonieuse dans les contenants adaptés au type de service. Maintenir les préparations aux températures réglementaires. Répondre distinctement aux annonces et envoyer dans le temps imparti en respectant les températures de distribution. Préparer et cuire des plats au poste chaud: En fonction de la carte et des consignes de production, mettre en oeuvre les techniques de base au poste chaud, réaliser les cuissons longues, les cuissons minute, et les cuissons à basse température. Dresser à la commande des plats chauds. ? Afin de satisfaire la clientèle de banquet ou de restauration collective, à partir des consignes de production, mettre en oeuvre des procédés de fabrication adaptés à la production en quantité en utilisant les matériels appropriés. ? Réaliser les préparations préliminaires des végétaux, viandes, volailles, poissons et crustacés. Confectionner les fonds, les marinades, les farces. Réaliser les pâtes et les appareils nécessaires à l'élaboration des garnitures. Apprêter les produits avec soin et dextérité. Préserver les qualités sanitaires des produits en les travaillant aux bonnes températures. Créer l'identité du plat par l'utilisation d'épices, de condiments ou d'aromates. Les présenter harmonieusement en jouant sur les formes, les couleurs et les volumes pour susciter l'appétit. Réaliser un dressage précis et rapide avec le souci constant de préserver la

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

L'apprenti ayant obtenu sa certification de Titre Professionnel Cuisinier peut soit exercer, selon la taille de l'établissement, les fonctions de Commis de cuisine ou Cuisinier. soit poursuivre ses études en Bac pro cuisine 2 ans

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00369629	du 28/08/2023 au 11/06/2024	Bordeaux (33)	CFA DES CHEFS		Non éligible	
00428096	du 26/08/2024 au 25/08/2025	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	