

## Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier (équivalent au Bac Pro)

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE  
Sacha BOMASSI  
05.59.52.25.25  
sacha.bomassi@greta-cfa-aquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

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

## Sélection :

Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

## Conditions d'accès :

Non renseigné

## Prérequis pédagogiques :

Niveau Technique minimum en cuisine acquis ou Certification de Niveau 3 minimum en cuisine (ex CAP ou CQP Commis de cuisine ou TFP Commis de cuisine)

## Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

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. Tout en effectuant des activités de production, il peut encadrer également la production en 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. Il réalise son travail en toute autonomie, sous la délégation d'un chef cuisinier ou du responsable de l'établissement, auxquels il rend compte pendant la production. Il est également force de propositions pour améliorer la qualité du travail, notamment sur l'ergonomie des postes de travail, l'organisation du travail et l'amélioration des compétences de son équipe. Il contribue à la démarche de développement durable de l'entreprise (optimisation des ressources) en intégrant cette dimension dans l'ensemble des opérations de production. Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés, maîtriser et faire respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités. Le cuisinier peut travailler en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés. Il peut être soumis à une certaine tension du fait des pics d'activités très ponctuels. Il travaille debout la plupart du temps, et porte des charges.

...

## Contenu et modalités d'organisation

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 - Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres 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

## Durées de la formation

Commentaires sur la durée hebdomadaire **Un entretien de positionnement permet de définir ensemble votre parcours de formation individualisé. Entrée/sortie permanente tout au long de l'année. Formation continue ou contrat d'alternance possible (contrat de professionnalisation ou apprentissage)**

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

## Validation(s) Visée(s)

Cuisinier - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

Assistant d'exploitation spécialisation restauration

## Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation          | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF                  | Modalités   |
|--------------|-----------------------------|-------|------------------------|---------------|----------------------|-------------|
| 00395006     | du 01/09/2023 au 31/08/2025 | (64)  | GRETA CFA AQUITAINE    |               | MON COMPTE FORMATION | FPC         |
| 00394998     | du 01/09/2023 au 31/08/2025 | (64)  | GRETA CFA AQUITAINE    |               | Non éligible         | Contrat pro |