

# Titre à Finalité Professionnel Cuisinier

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

INFA AQUITAINE - BORDEAUX  
LANCRY Karen  
09.70.19.24.10  
info@infa-formation.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  
Tests  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

Quelles sont nos modalités d'admission Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, étudiants, alternants, cette formation vous concerne. Formation accessible aux travailleurs handicapés. L'INFA accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation. Un référent handicap est à votre écoute pour vous accompagner durant la formation. De plus, cette formation peut être mise en oeuvre dans le cadre de différents dispositifs de financement telles que les POEI et/ou POEC (Préparation Opérationnelle à l'Emploi individuelles et/ou collectives) ; financement France Travail, AKTO, branche professionnelle possibles. Nos étapes d'admission à la formation menant au Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier (de niveau 4) - Examen du dossier de candidature - Epreuve écrite : test sur les savoirs de base en français et mathématiques, connaissances du secteur et du métier - Epreuve CERTIDEV : un positionnement préalable pour le Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier (de niveau 4) se déroule en 2 étapes: > Une épreuve écrite, sous forme de questionnaire en ligne accessible depuis l'espace personnel du candidat sur la plateforme CERTIBLOC (30 mn à 1heure max) > Un entretien avec le candidat portant sur ses compétences clés et/ou de capacités transversales, projet professionnel et motivation. Cet entretien de positionnement qui suivra la phase d'admission permettra d'envisager d'éventuels allègements et/ou dispenses et de définir ensemble votre parcours de formation individualisé. Le délai d'accès aux prestations dépend de la date de début de formation sur les différents sites et du nombre de places disponibles. Pour connaître ces dates et les disponibilités, vous pouvez consulter le site internet et contacter nos conseillers au 09 70 19 24 10 - info@infa-formation.com

### Prérequis pédagogiques :

Pré-requis attendus pour intégrer votre formation : - Savoir lire et écrire - Maîtriser les savoirs de base - Comprendre des consignes écrites et orales - Posséder les acquis de base en calculs (4 opérations, proportions) - Avoir une expérience confirmée dans la restauration (en tant que commis de cuisine par exemple)

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Connaissez-vous le métier de Cuisinier (H/F) ? Le métier de cuisinier consiste principalement en la préparation de plats mais également en la gestion des équipes et brigades dont il peut avoir la responsabilité . Il doit savoir associer des saveurs, réaliser des sauces, des assaisonnements et imaginer de nouvelles recettes, il propose et définit les plats et les cartes. Il est également indispensable de maîtriser les techniques culinaires de base puisque le poste peut être exercé dans diverses structures. Le cuisinier travaille seul ou en équipe (brigade) , responsable d'une brigade et/ou sous la responsabilité d'un chef de partie ou directeur. Il est le plus souvent debout, dans la chaleur sans réel contact avec la clientèle, sauf dans les très grands restaurants ou dans les restaurants en libre-service. Il travaille obligatoirement dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, en horaires de jour, de soirée, en continu ou avec coupure. Et il est fréquent d'être de service les dimanches et jours fériés. Etre cuisinier c'est également lutter contre le gaspillage alimentaire, être passionné et créatif !

## Contenu et modalités d'organisation

Ce que je vais apprendre : Le Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier (de niveau 4), diplôme du certificateur CERTIDEV se compose de 2 blocs de compétences, qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. L'ingénierie pédagogique, pour élaborer chaque contenu par bloc, a été travaillée par nos équipes et mise en œuvre par des professionnels du secteur afin de vous accompagner dans votre formation. Bloc 1 Production culinaire : - A1 Elaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques - A2 Détermination des coûts de revient et commande des matières premières - A3 Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire. Bloc 2 Piloter et animer la production culinaire de l'équipe : - A4 Pilotage du travail de l'équipe en cuisine - A5 Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP). Contenu spécifique Soft-skills : - Comprendre pourquoi les soft skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs - Autoévaluer ses soft skills - Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel. Et beaucoup d'autres connaissances à découvrir !

Commentaires sur la durée hebdomadaire L'entretien de positionnement qui suivra la phase d'admission permettra d'envisager d'éventuels allègements et/ou dispenses et de définir ensemble votre parcours de formation individualisé.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

## Validation(s) Visée(s)

Cuisinier - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

## Et après ?

### Suite de parcours

Possibilité de faire une spécialité en cuisine comme la Pâtisserie en suite de parcours

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00479068</b>	du 23/09/2024 au 28/08/2025	Lormont (33)	<b>INFA AQUITAINE - BORDEAUX</b>		Non éligible	
<b>00535020</b>	du 22/09/2025 au 04/08/2026	Lormont (33)	<b>INFA AQUITAINE - BORDEAUX</b>		Non éligible	