

Titre à Finalité Professionnel Cuisine

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 :

Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, étudiants, alternants, cette formation vous concerne. Nos étapes d'admission : Examen du dossier de candidature Épreuves de sélection : Tests écrits : Savoir de base en français et mathématiques/ Connaissances du secteur et du métier Entretien de motivation devant un jury composé d'un formateur et/ou de professionnels du secteur, d'employeurs et de partenaires. 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 Les Soft-Skills seront évaluées : En cours de formation, par des mises en situation contextualisées, Lors de périodes en entreprise, évaluation du tuteur par le biais d'une grille, En fin de formation, par un questionnaire d'auto-évaluation via une plateforme digitale qui permettra d'identifier ses compétences « douces » et de les faire évaluer par un pair, tuteur ou référent de formation afin d'obtenir des open badge numériques.

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire et écrire Maîtriser les savoirs de base Comprendre des consignes écrites et orales S'exprimer correctement à l'oral Avoir une expérience confirmée dans la restauration (en tant que commis de cuisine par exemple)

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

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 ! Contrôler les approvisionnements et gérer les stocks Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques Réaliser tous les modes de cuisson, tous les fonds, appareils, sauces Déléguer de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine Contrôler la qualité de la production Respecter les normes d'hygiène et sécurité alimentaire Superviser la distribution en salle Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériel Réaliser des analyses de coûts matière et leur incidence sur le prix de vente Elaborer des menus, une carte Analyser les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes Superviser l'ensemble des activités et de leur résultat Soft-Skills : Compléter ses savoir-faire métiers par la maîtrise des savoir-être incontournables pour être un professionnel du secteur efficace.

Contenu et modalités d'organisation

Le TFP Cuisinier 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 Bloc 2 Piloter et animer la production culinaire de l'équipe 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 hedmomadaire 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 Individualisé

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

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|--------------|--------------------|-------|------------------------|---------------|-----|-----------|
|--------------|--------------------|-------|------------------------|---------------|-----|-----------|

00479068

du 23/09/2024 au
28/08/2025

Lormont (33)

**INFA AQUITAINE -
BORDEAUX**

Non
éligible



00535020

du 22/09/2025 au
04/08/2026

Lormont (33)

**INFA AQUITAINE -
BORDEAUX**

Non
éligible

