

TFP Cuisinier

En 1 an, dont 420h en centre de formation, le reste en entreprise

RNCP37867

Niveau 4

Certificateur:

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

Date de publication: 19/07/2023

Objectifs:

Le cuisinier tient une place centrale dans le process 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. 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.



Bloc de compétences

Activité 1

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

dès process HACCP

Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant

différentes techniques culinaires afin d'optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits

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

Activité 2

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

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr

0.7%
Interruption en cours
de formation

98.8%
Satisfaction

100%
Réussite



Méthodes pédagogiques

Travaux pratiques, Mises en situation, Jeux de rôles, Exercices d'application, Etudes de cas, Apports théoriques

Supports et moyens utilisés

Bar équipé et matière d'oeuvre, Salle de formation, Support pédagogique, Vidéos
Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine, aide de cuisine) ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (exemple TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier, ...)

Durée de la formation en centre de formation

420h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final, évaluations en cours de formation
A l'issue de la formation: passage du diplôme devant un jury

Lieu de la formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 La Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Test de vérification des pré-requis

Entretien individuel: Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat

Débouchés

Cuisinier, Second de cuisine, Chef de partie

Continuité de parcours

TFP Chef de cuisine en restauration collective, TFP Chef gérant en restauration collective

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation totale ou partielle des blocs

Finançable C.P.F

Formation financable par votre compte CPF

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h