

## 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 des 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](https://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 finançable 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