



## Formation TFP

# Cuisinier

## Objectifs de la formation :

En concertation avec le chef de cuisine, maîtriser la production culinaire d'un établissement, animer et encadrer une équipe de cuisine dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaires.

## Compétences à acquérir :

### 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 : Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

## Débouchés métiers :

Insertion professionnelle directe en tant que Chef de partie, second de cuisine, cuisinier.



### Prérequis :

- Niveau d'entrée : Diplôme, Titre ou certificat de niveau CAP
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour les arts culinaires et production culinaire

### Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

### Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

### Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

### Validation visée :

- RNCP 37867 - Titre à finalité professionnelle Cuisinier - Niveau 4
- Certificateur : CERTIDEV
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Cuisinier
- Passerelles : CQP Cuisinier

### Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

### Durée totale de la formation :

- 400 à 500 heures de formation en fonction du profil
- Contrats en alternance : 12 à 15 mois

### Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisé en fin de formation

### Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : à venir pour 2024
- Taux de réussite aux examens : à venir pour 2024
- Taux de satisfaction des stagiaires : à venir pour 2024
- Taux d'insertion professionnelle : à venir pour 2024
- Taux d'insertion dans l'emploi : 50%

### Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap