

Titre professionnel cuisinier

Date de mise à jour : 30/06/2020 | Identifiant OffreInfo : 14_AF_0000000390

Information fournie
par :
Carif-Oref Défi
métiers

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

Titre professionnel cuisinier - Code CertifInfo 106425

- Niveau de qualification : 3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux
- Éligibilité CPF : Code 311166 | Début de validité 04/05/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

Vous préparez les plats, en assurez la disposition pour le service, entretenez votre poste de travail, respectez les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité. Quel que soit le type d'entreprise, vous travaillez seul ou en équipe et pouvez occuper tout poste de production culinaire. Vous travaillez aussi bien en restauration collective que traditionnelle, voire en cuisine centrale ou laboratoire de fabrication réalisant des milliers de repas. Les horaires sont souvent contraignants, surtout dans les petites entreprises. De même, les jours de repos sont souvent pris par roulement et peu fréquents les jours fériés.

Programme de la formation

M 1. Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes : les préparations préliminaires - les cuissons et les sauces - les arômes et les saveurs - dressage et présentation des productions.

M 2. Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide : utilisation des produits alimentaires intermédiaires : préparation, cuisson et conditionnement des produits - refroidissement et remise en température en respectant la législation des plats cuisinés à l'avance - la traçabilité des produits de la réception à la distribution - les différents postes en cuisine et à la distribution d'un self-service.

M 3. Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie : préparation, grillade, rôtir et frire différents produits et dressage à la commande.

M 4. Préparer et cuire des plats chauds élaborés : les fonds de base, les sauces, les farces et les petites garnitures - les cuissons pour tous types de produits en associant les arômes et les saveurs - dressage des productions à l'assiette, originalité des présentations - organisation pour répondre aux commandes à la carte.

M 5. Élaborer des pâtisseries et des entremets de restaurant : la préparation et la cuisson des diverses crèmes et pâtes - les différents montages et assemblages, équilibre des arômes et saveurs - dressage des desserts : décoration, originalité et sens artistique des présentations.

Réalisation complète de menus : adaptation et conception de recettes élaborées selon les techniques culinaires.

Période en entreprise en restauration traditionnelle.

Période en entreprise en restauration collective, avec distribution en self-service.

Session de validation.

Validation et sanction

Titre professionnel cuisinier;Attestation de suivi de présence

Type de formation

Certifiante

Sortie

CAP, BEP

Métiers visés

Code Rome

- G1602 : Personnel de cuisine

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Parcours personnalisable : Indifférent

Durée

847 heures en centre, 210 heures en entreprise, 35 heures hebdomadaires

Conventionnement : Non

Financeur(s)

Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi, Salarié

Modalités de recrutement et d'admission

Test;Entretien

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

Niveau classe de 4e ou équivalent. Absence d'antécédents allergiques, capacités d'adaptation et d'organisation, disponibilité, facilité d'expression, esprit d'équipe, habileté manuelle, sobriété.

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

Afpa Stains

1 Rue de la Citoyenneté

93240 - Stains

Responsable :

Téléphone fixe : 39 36

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Responsable :

Téléphone fixe :

fax :

Site web :

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes

SIRET: 82422814200025

93240 Stains

Responsable :

Téléphone fixe : 39 36

Site web : <https://www.afpa.fr>

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 12/10/2020 au 21/05/2021

débutant le : 12/10/2020

Adresse d'inscription

Afpa Stains

1 Rue de la Citoyenneté

93240 - Stains

Etat du recrutement : Ouvert

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

AFPA DR Accès emploi Ile-de-France

SIRET : 82436343601230

Adresse

Afpa Montreuil

3 Rue Franklin

93100 - Montreuil

Téléphone fixe : 39 36

Contactez l'organisme