

# Mention Complémentaire T P Cuisinier (ère)

Date de mise à jour : 13/05/2020 | Identifiant OffreInfo : 18\_5278

Information  
fournie par :  
AGEFMA -  
CARIF  
Martinique

# Objectifs, programme, validation de la formation

## Objectifs

Obtention du titre et être formé (e) à la mise en oeuvre d'une organisation rationnelle de son travail et applique les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie.

## Programme de la formation

- Module 1. Acquérir les techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire : législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, découverte des techniques de préparation des légumes, des fruits, des œufs, des fonds et sauces, des viandes, abats, volailles et poissons, des entremets et pâtisseries.
- Module 2. Préparer, cuire, et dresser des entrées froides et chaudes : techniques de base et cuisson des entrées - assemblage et dressage des entrées.
- Module 3. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud : techniques de base au poste chaud, cuissons longues, cuissons minutes - dressage à la commande au poste chaud - procédés de cuisson pour production culinaire en quantité.
- Module 4. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : les techniques de base et cuissons au poste des desserts - assemblage et dressage des desserts de restaurant à la commande.
- Module 5. Confectionner un menu complet : préparation et organisation d'un menu complet - synthèse des apprentissages.

## Validation et sanction

Attestation

## Type de formation

Non certifiante

## Sortie

## Métiers visés

Code Rome

## Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

132 heures en centre

**Conventionnement** : Non

Financier(s)

Etat - Autre

Collectivité territoriale - Conseil régional

## Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi, Salarié

Modalités de recrutement et d'admission

<p>Contacter l'organisme</p>

**Niveau d'entrée** : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

## Lieu de réalisation de l'action

**formation entièrement présentielle**

Adresse

IMFPA - Centre Anse Gouraud - Schoelcher

Anse Gouraud

97233 - Schœlcher

**Responsable** :

**Téléphone fixe** :

**Contactez l'organisme**

## Contacts

Contact sur la formation

**Responsable** : Mr Gabriel LEVIF

**Téléphone fixe** : 05 96 69 24 24

**fax** :

**Site web** :

**Contactez l'organisme**

Contactez l'organisme formateur

IMFPA - INSTITUT MARTINICAIS DE FORMATION PROFESSIONNELLE ADULTES

SIRET: 81142142900028

**Responsable** :

**Téléphone fixe** :

**Site web** :

**Contactez l'organisme**

## Période prévisible de déroulement des sessions

du 02/06/2020 au 22/06/2020

**débutant le** : 02/06/2020

Adresse d'inscription

IMFPA - Centre Anse Gouraud - Schoelcher

Anse Gouraud

97233 - Schœlcher

**Etat du recrutement** : Fermé

**Modalités** : Entrées / Sorties à dates fixes

## Organisme responsable

IMFPA - INSTITUT MARTINICAIS DE FORMATION PROFESSIONNELLE ADULTES

**SIRET** : 81142142900028

Adresse

IMFPA - INSTITUT MARTINICAIS DE FORMATION[...]

8, Avenue des Arawacks

Chateauboeuf

97200 - Fort-de-France

**Téléphone fixe** : 0596 69 24 24

**Contactez l'organisme**