



## Cuisinier

Formation certifiante

### FORMATION ÉLIGIBLE À



**Durée :**  
1100 heures réparties sur 8 mois dont  
8 semaines de stages en entreprise(s).  
(Durée indicative)



**Tarif :**  
voir tarif et date de session sur  
[Mon Compte Formation](#)



**Nombre de places :**  
10



**Certification visée :**  
Titre Professionnel de niveau 3 délivré par  
le Ministère du Travail



**Prérequis :**  
savoir lire, écrire et compter



**Parcours individualisable**

## LE MÉTIER

Le cuisinier élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander, contrôle les livraisons.

Grâce à une organisation sans faille, il gère le stress des "coup de feu" quand toutes les commandes arrivent en même temps. Le travail du cuisinier peut-être très différent selon qu'il exerce dans la restauration de luxe ou dans une brasserie.

### Les objectifs de la formation :

Être capable de préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes, de préparer cuire et dresser des plats au poste chaud, de préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant.



### Accès à la formation :

Nous mettons tout en oeuvre pour vous répondre dans les 72 heures.

Un entretien de positionnement nous permettra de vous proposer un parcours répondant à vos besoins et à vos contraintes.

Les pré-requis seront validés en effectuant des tests à distance, ou par diplôme(s) équivalent(s).

Une date d'entrée, vous sera proposée en fonction de la planification des sessions (voir les dates sur notre site internet) et en fonction des places disponibles.

## CONTACTS

 05 53 62 24 70 - 05 53 62 23 24

 [contact.pfo@epd-clairvivre.org](mailto:contact.pfo@epd-clairvivre.org)

 CF2C Clairvivre 24160 - SALAGNAC

 Notre formateur : Jérôme MOURNAT

# PROGRAMME

**Période d'intégration et présentation des objectifs de formation.**

**Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes :**

- mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées,
- confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.

**Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud :**

- mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud,
- réaliser les cuissons longues au poste chaud,
- réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds,
- mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité,
- préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant,
- mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts,
- assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

**Période d'intégration et présentation des objectifs de formation.**

**Préparation et épreuves du Titre Professionnel.**

**Organisation et passage du titre dans l'établissement.**

# MODALITÉS DE SUIVI, D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Chaque participant signera par demi-journée une feuille d'émargement, également signée par le formateur.

- ✓ Évaluation en Cours de Formation (ECF 1, 2 et 3),
- ✓ Présentation au Titre Professionnel ou à un des deux CCP sur le plateau technique de certification devant un jury habilité par la DREETS.

**Modalités de la formation :**

Cette formation est réalisée en présentiel et comprend des périodes de stages en entreprises.

**Méthodes pédagogiques mobilisées :**

- alternance d'apports théoriques et de mises en situations pratiques,
- méthode active,
- méthode démonstrative,
- période stages en entreprises.

**Les passerelles possibles :**

Poursuite possible vers un Bac Professionnel Cuisine, des mentions complémentaires Cuisinier en desserts de restaurant ou Art de la cuisine allégée ou un Titre Professionnel Chef de cuisine en restauration collective.

