

CUISINIER

FORMATION CERTIFIANTE



Public accueilli

Toutes personnes âgées de 16 à 29 ans révolus (selon votre situation, la condition de limite d'âge peut ne pas être applicable, contactez-nous pour plus de renseignements).

Toutes personnes bénéficiant d'une reconnaissance en Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.

Prérequis : Savoir lire, écrire et compter (niveau 5ème).

Vos interlocuteurs

- Accueil du Pôle formation et Orientation : **05 53 62 23 24**
- Référente handicap : **Catherine CLERGREAUX** - catherine.clergereaux@clairvivre.fr
- Formateur : **Jérôme MOURNAT** - jerome.mournat@clairvivre.fr

Professionnel des métiers de la cuisine ; titulaire du BEP et CAP cuisinier, Bac professionnel cuisinier ; titulaire du titre professionnel « formateur professionnel pour adultes » ; formateur à l'ESRP de Clairvivre depuis 2012 ; titulaire d'un BTS management unité de production culinaire.

Durée

9 mois. Un minimum de 10 semaines sera obligatoirement effectué en centre (durée indicative : 317 heures).

Consultez notre site internet pour connaître les prochaines dates de session <https://cf2c.clairvivre.fr/cuisinier>

L'entrée en apprentissage peut être adapté en fonction du projet de l'apprenti et des contraintes de l'entreprise.

Rythme d'apprentissage préconisé : 1 à 2 semaines en centre pour 1 à 5 semaines en entreprise.

Tarif

Dans le cadre de votre contrat d'apprentissage, l'OPCO de la branche professionnelle concerné prend en charge le coût pédagogique.

Certification visée

Titre professionnel de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail.

Méthodes pédagogiques

- méthode expérimentale ;
- méthode active ;
- méthode démonstrative.

Moyens de mise en œuvre

- Plateau technique complet avec postes de travail individuels, couteaux, tenues de travail fournis
- Matériels de préparation et cuisson modernes et adaptés aux cuissons basses températures
- Plateau technique pâtisserie
- Restaurant d'application en liaison chaude formule self et service et à l'assiette
- Plonge batterie de cuisine et lavage de la vaisselle en machine
- Salle de cours entièrement équipées pour la technologie

Le métier

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'le cuisinier effectue la réception, le contrôle des matières premières et réalise des productions culinaires en assurant leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle.

Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

Le cuisinier mène les cuissons en utilisant le matériel approprié. Il goûte et, le cas échéant, intervient sur les textures, rectifie les assaisonnements et renforce les saveurs en affinant les dosages. Il veille également à l'équilibre des saveurs tout en limitant les apports en sucre et en matières grasses.

En appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il prépare et dresse des entrées, plats et desserts de type restaurant.

Il remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et effectue des cuissons sur gril.

Le cuisinier effectue le lavage de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

Suivant le type de restaurant, le cuisinier peut être en contact avec la clientèle. Le métier de cuisinier offre de nombreuses opportunités de mobilité au niveau national et international.



Pour des situations occasionnelles de travail ou des emplois spécifiques

- horaires décalés, fractionnés
- travail le week-end et jours fériés

Objectifs

À l'issue de la formation, l'apprenti sera capable de préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes, des plats chaud au poste chaud, des desserts de restaurant.

Programme

CCP1 - 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

CCP2 - 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

CCP3 - 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

Évaluations

L'examen du Titre Professionnel se déroule sur le site de Clairvivre devant un jury de professionnels agréé par le ministère du travail.

Des évaluations en cours de formation sont organisées pendant la période d'apprentissage avec à minima un ECF par bloc de compétences.

Emplois visés

- restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, rapide
- restauration traditionnelle : brasserie
- restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière

Types d'emplois accessibles

- cuisinier
- commis de cuisine
- chef de partie

Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

Aucune correspondance.

Passerelles et poursuites possibles :

Passerelles et poursuites de formations possibles 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.

Conditions d'admission :

- Pour venir nous rencontrer nous vous invitons à nous envoyer un **dossier de candidature**. Celui-ci nous permettra d'étudier les conformités administratives (diplômes antérieurs, âge, statut...).

[télécharger le dossier de candidature](#)

- À la réception de votre dossier, nous vous proposerons un **entretien pédagogique**. Cet entretien aura pour objectif d'étudier votre motivation, votre projet et les conditions de déroulement de votre apprentissage.
- Les prérequis seront vérifiés soit sur présentation d'un diplôme de niveau 3, soit par test réalisé en présentiel.

Vous recherchez une entreprise, nous engageons à vous accompagner

[rechercher une entreprise](#)