

## Titre professionnel cuisinier.ère

Le(la) cuisinier(ère) réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il maîtrise les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.



Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

### PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'alternance, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Accessible en contrat d'apprentissage

### PREREQUIS, MODALITES D'ACCES

- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et pouvoir s'adapter à des horaires décalés.
- Participation à une information collective / Tests / Entretien de motivation

### OBJECTIFS

- Assurer la production culinaire chaude et froide, le conditionnement et la distribution

### CONTENU 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.

#### METHODES MOBILISEES

- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement accessible à distance

#### DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Formation en alternance. Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans.  
La durée du parcours est adaptée en fonction du profil et des compétences du candidat.

#### TARIF(S)

Coût de formation : 4300€, prix indicatif – Selon votre statut contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

#### ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Evaluations formatives en cours de formation.

Validation par un Titre du Ministère du travail, inscrit au RNCP de Niveau 3 en épreuves terminales (mise en situation professionnelle et entretien technique avec un jury).

Validation partielle possible par des CCP (Certificats de Compétences Professionnelles).

#### PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Second de cuisine
- Chef de partie



#### ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap Alice ROUGÉ – [alice.debie@mfr.asso.fr](mailto:alice.debie@mfr.asso.fr)

#### RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Clément ROGER, Formateur

Tél. : 02.33.35.75.76 - Mail : [clement.roger@mfr.asso.fr](mailto:clement.roger@mfr.asso.fr)