



## Titre Pro CUISINIER/ERE

Référence : Titre PRO CUISINIER/ERE

Thématique : Se former

### Objectif

Acquérir le Titre Professionnel «Cuisinier (ère) » du Ministère chargé de l'Emploi (Diplôme inscrit au RNCP, homologué de niveau 3 (CAP cuisinier).

Acquérir les savoir-faire nécessaires pour occuper un poste qualifié en cuisine.

### Public

Tout public.

Demandeurs d'emploi ou salariés, désireux d'occuper un poste dans la restauration et ayant une première expérience professionnelle dans ce secteur ou/et une forte motivation.

### Programme

Module :

Découverte du secteur, du métier et apprentissage des techniques culinaires

Culture professionnelle : Les différents types de restauration, les plats typiquement français et la cuisine du monde.

Le Développement Durable en restauration : Acquérir les connaissances générales relatives au DD. Mettre en œuvre une démarche de changement et adopter une démarche éco-citoyenne

Acquisition des techniques culinaires : Les matériels de préparation et de cuisson ; Organisation du travail ; les grandes familles de produits alimentaires ; les modes de préparation ; le vocabulaire culinaire ; Les modes de cuisson des denrées alimentaires.

Hygiène et sécurité alimentaire ; méthode et principe de gestion de la sécurité sanitaire des aliments : la méthode HACCP ; origine ; obligations réglementaires ; facteurs de réussite et d'échec d'une démarche HACCP.

Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration traditionnelle ; principes et méthodes d'application ; le Plan de Maîtrise Sanitaire en restauration collective : obligations.

Sécurité au travail et prévention des risques professionnels : SST les risques spécifiques en cuisine et les moyens de prévention PRAP.

Module :

Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et entrées chaudes : réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire, confectionner les pâtes salées ; réaliser des cuissons, élaborer des sauces, appareils, farces, terrines, confectionner et dresser les hors d'œuvre crus ou cuits et les entrées chaudes

Module :

Préparer et cuire des plats au poste chaud : réaliser les traitements préliminaires des produits (taillage, tournage des légumes, habillage de volailles et poissons, découpage...), mettre en place des fonds de base, des farces, des sauces, des jus et des petites garnitures, cuire des viandes, poissons, légumes en respectant les modes de cuisson, dresser les préparations en soignant la présentation ; respecter les « à point » des cuissons pour éviter de ferrer les aliments

réaliser des productions culinaires en quantité en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude et

en utilisant des matériels spécifiques. Adapter les techniques culinaires traditionnelles en utilisant les P.A.I., assurer le refroidissement rapide et la remise en température de certaines productions culinaires dans le respect des procédures. Respecter les plannings de fabrication et fiches techniques.

Module :

Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant : préparer et cuire les diverses crèmes et pâtes de base, confectionner les entremets, présenter les desserts à l'assiette en accordant un soin particulier à la décoration

Module :

Anglais professionnel..

### Prérequis et niveau de connaissance préalable

Niveau 3ème générale.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

### Durée et Date de formation

**837 heures en centre et 350 heures en entreprise du 18/10/2021 au 30/06/2022.**

### Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

Techniques d'encadrement:

- Formation en alternance : présentiel Centre et période en entreprise, FOAD.
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien.

Alternance de :

- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative.
- Mises en situation permanentes sur plateau technique.
- Exercices pratiques.

Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte du référentiel.

Les Moyens pédagogiques :

- Documents écrits, supports audios et visuels.
- Outils multimédias.

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant :

- Des salles polyvalentes.
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection.
- Ressources documentaires.
- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique :

- Responsable du service Formation Tout au Long de la Vie (FTLV).
- Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.

### Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire

### Coût de la formation

► Pour les demandeurs d'emploi :

Formation financée par le Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté

► Pour les personnes en reconversion, non demandeurs d'emploi :

**Nous consulter**

. Les coûts peuvent être pris en charge par les financeurs de la formation et/ou par votre

Réservez dès maintenant, les places sont limitées

Vos contacts à la CMAR BFC :

Jeanne Trullard 07.78.41.82.14 [jtrullard@artisanat-bfc.fr](mailto:jtrullard@artisanat-bfc.fr)

Adèle Monnet 03.84.35.87.07 [amonnet@artisanat-bfc.fr](mailto:amonnet@artisanat-bfc.fr)

Formation sur le site du CFA 39

Institut des Métiers et de l'Artisanat du Jura - 39570 Gevingey

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap.

Référent Handicap sur chaque site de formation.

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche-Comté**

N° SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Délivré par:

- 39 - Lons le Saunier : 17 Rue Jules Bury - 39000 LONS LE SAUNIER

Aucune session n'est disponible pour l'instant!

Tarifs:

- Tout public - contact