

CUISINIER EN ALTERNANCE

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE CUISINIER - NIVEAU 4
RNCP 37867 - ENREGISTRÉE LE 19/07/2023

- Formation en présentiel -

* OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le cuisinier tient une place centrale dans le process de production culinaire de la filière. En concertation avec le chef de cuisine ou le responsable de l'établissement, il élabore des menus variés, en tenant compte des coûts de revient, en sélectionnant des produits de saison et en privilégiant des techniques de cuisson qui préservent les qualités nutritives des produits. Il gère tout ou partie des stocks de denrées alimentaires et procède aux commandes en tant que de besoin. En cuisine, il prépare et réalise les menus/plats élaborés en recourant à des techniques culinaires variées, adaptées et innovantes.

Le cuisinier anime et, en fonction de la taille de l'établissement, encadre un ou plusieurs collaborateurs : commis de cuisine, plongeurs, aides de cuisine. Tout en effectuant des activités de production, il peut encadrer également la production en cuisine. Il travaille généralement au sein d'une petite équipe composée de moins de 10 salariés (restauration traditionnelle).

Le cuisinier maîtrise et fait respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Il réalise son travail en toute autonomie, sous la délégation d'un chef cuisinier ou du responsable de l'établissement, auxquels il rend compte pendant la production. Il est également force de propositions pour améliorer la qualité du travail, notamment sur l'ergonomie des postes de travail, l'organisation du travail et l'amélioration des compétences de son équipe. Il contribue à la démarche de développement durable de l'entreprise (optimisation des ressources) en intégrant cette dimension dans l'ensemble des opérations de production. Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés, maîtriser et faire respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

Le cuisinier peut travailler en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés. Il peut être soumis à une certaine tension du fait des pics d'activités très ponctuels. Il travaille debout la plupart du temps, et porte des charges.

* DURÉE DU PROGRAMME :

12 Mois (420 heures en centre de formation)

* PRIX DE LA FORMATION ET FINANCEMENTS:

Cette formation est certifiante. Elle est financée par l'OPCO de l'entreprise d'accueil de l'apprenti (prise en charge totale par AKTO). L'entreprise peut bénéficier d'aides à l'embauche. Pour plus d'infos, [cliquez ici](#).

PRÉ-REQUIS ET PUBLIC VISÉ :

- Avoir plus de 18 ans.
- La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine, aide de cuisine) ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (exemple TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier,...)

MODALITÉS D'ACCÈS :

- La formation est accessible après le passage d'un questionnaire écrit digitalisé et d'un entretien oral, elle est accessible jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.

CETTE FORMATION EST ACCESSIBLE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP.

Contactez madeline.douteau@darwin.camp pour étudier l'adaptabilité de la formation.

* MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

12 mois d'immersion entre le CFA et le restaurant d'accueil :

2 semaines dans le restaurant d'accueil / 1 semaine au CFA

La formation est dispensée en présentiel.

Les séquences pédagogiques s'appuient sur des démonstrations techniques, des ateliers pratiques, des apports théoriques, et des mises en application en conditions réelles en restaurant d'application.

Un accompagnement personnalisé est assuré tout au long du parcours : entretiens individuels, auto-évaluations, et points réguliers en lien avec les employeurs.

* COMPÉTENCES ATTESTÉES :

- ➔ Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée
- ➔ Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire
- ➔ Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus
- ➔ Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire
- ➔ Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP
- ➔ Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- ➔ Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace
- ➔ Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production
- ➔ Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations
- ➔ S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine
- ➔ Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- ➔ Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable
Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail

* BLOCS DE COMPÉTENCES :

- ✓ RNCP37867BC01 - Production culinaire (314 heures)
- ✓ RNCP37867BC02 - Piloter et animer la production culinaire de l'équipe (106 heures)

* PLATEAUX TECHNIQUES:

Restaurant d'application, laboratoires de cuisine équipés, salles de cours équipées de matériel de diffusion et de matériel informatique.

* PROGRAMME :

Restaurant d'application :

- Préparation et mise en place pour les services du midi encadrées par un formateur.

Ateliers de techniques culinaires :

- Pâtisserie
- Techniques de cuisine

Ateliers complémentaires animés par des experts pour approfondir les sujets étudiés :

- Menus, fiches techniques et restauration durable
- Gestion des stocks, commandes, coûts de revient
- HACCP, Hygiène et sécurité alimentaire
- Théorie techniques culinaires
- Management, RH
- Permis de former
- Prévention et contrôle des risques en restauration

* DÉBOUCHÉS :

Cuisinier, Second de cuisine, Chef de partie.

* MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Positionnement préalable (pré-inscription) : 30 minutes d'entretien oral + 30 minutes de questionnaire QCM écrit composé de mises en situation professionnelles et de QCM portant sur les pratiques culinaires, l'organisation du travail, l'hygiène, les achats, et la gestion de production. Il permet d'évaluer les connaissances, la logique professionnelle et les réflexes métier du candidat avant l'entrée en formation.

Évaluation continue (en cours de formation) : Quizz, entretiens individuels, suivi avec le/la maître d'apprentissage, examens blancs, pop-up.

Évaluation finale (TFP Cuisinier) :

- **Épreuve 1** (1h) – Étude de situation : Questions relatives au pilotage du travail de l'équipe en cuisine, ainsi que le contrôle et l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire et du document unique en restauration. (Bloc 2 : Piloter et animer la production culinaire de l'équipe).
- **Épreuve 2** (5h) – Mise en situation : Planification et organisation du poste de travail. Réalisation d'un plat (chaud ou froid) et de sa sauce de base à partir des produits fournis. Élaboration des fiches techniques, bon de commande et calcul du coût de revient. Réalisation d'un dessert à partir de sa fiche technique, incluant la fabrication d'une pâte de base et un dressage soigné. (Bloc 1 : Production culinaire).

* *Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome. Une attestation de réussite partielle est délivrée en cas de validation incomplète. La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de la certification.*

* INTERVENANTS

Mathilde Curt (chefe de cuisine formatrice) | Nicolas Perrot (chef de cuisine formateur) | Madeline Douteau (service en restaurant d'application) | Frédérique Berthelot (gestion des stocks et des approvisionnements)



SAS RETOUR AUX SOURCES

87 Quai des Queyries, Darwin éco-système, 33100 Bordeaux
SIRET : 919 503 433 00014 | N°déclaration d'activité : 75331542733 | UAI : 0333610V

Site internet campus de Bordeaux : <https://lasource-darwin.com/>

Nous contacter : contactlasource@darwin.camp
06 21 87 99 80



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION ET ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE