

Titre professionnel CUISINIER

- Certification de niveau V -

Du 17 octobre 2016 au 18 mai 2017

Le cuisinier(e) a un rôle déterminant dans la préparation et la présentation des productions culinaires, pour l'image de l'entreprise et auprès de la clientèle.

Vers de nombreux métiers dans plusieurs domaines :

- **Restauration traditionnelle et collective :**
Cuisinier(e) en restaurant ou en café bar brasserie, employé(e) polyvalent(e) de restauration collective.
- **Métiers de bouche :** Employé(e) en boulangerie, en cafétéria, chez un traiteur.
- **Commissariat hôtelier :** fabrication de plats cuisinés, plateaux repas, sandwiches.

Objectifs :

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- **Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et des entrées chaudes**
- **Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de liaison froide et chaude**
- **Préparer et cuire des plats au poste chaud**
- **Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant**

Contenus :

La formation est découpée en 2 types de modules de compétences :

• Modules de compétences transversales

- Mettre en place les conditions nécessaires à la réussite de son parcours de formation
- Informer sur le métier de cuisinier
- Intégrer les principes du développement durable
- Mettre en œuvre sa recherche de stage et d'emploi
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité à son poste de travail

• Modules de compétences professionnelles :

- ❖ *La production et la confection des hors d'œuvre, des entrées chaudes et froides*
- ❖ *La production culinaire de masse: le conditionnement en liaison froide, la remise en température des plats cuisinés à l'avance...*
- ❖ *La production des « plats chauds élaborés »*
- ❖ *Les pâtisseries et entremets*



Durée du parcours : 30 semaines

- ↳ 17 semaines en Centre
 - ↳ 13 semaines en Entreprise
- du 14/11 au 02/12/2016
du 26/12/2016 au 14/01/2017
du 13/02 au 11/03/2017
du 3/04 au 22/04/2017

Rythme hebdo/nombre heures :

- ↳ 35 Heures de formation par semaine en centre ou en entreprise

Public

- ↳ Toute personne de plus de 16 ans inscrite à Pôle emploi

Pré requis

- ↳ Justifier, si possible, d'une première expérience professionnelle dans le secteur de la restauration
- ↳ Accepter de travailler en horaires décalés, les week end et jours fériés
- ↳ Etre autonome et mobile (le candidat devra faire preuve au regard de la zone d'emploi, de sa capacité à se déplacer)
- ↳ Ne pas avoir de contre indication médicale à l'exercice de la profession
- ↳ Bonne résistance physique (travail debout et/ou manutention) et bonne présentation

Lieu de la formation

AFEC
223 Boulevard Roosevelt 41100 Vendôme
Tél : 02 54 89 06 65

Dates de la réunion d'information collective :

Le jeudi 15 septembre 2016 à 9h30
dans les locaux de l'AFEC Vendôme

Dates de bilans :

- ↳ **Bilan intermédiaire**
Le mardi 24 janvier 2017 à 14h
- ↳ **Bilan final :**
Le vendredi 28 avril 2017 à 14h

Contact :

AFEC 41
11 rue du 19 mars 1962 41000 BLOIS
Tél : 02 54 78 78 41 - Fax : 02 54 78 42 40
blois@afec41.com

Validations :

- ↳ Titre professionnel « Cuisinier » de niveau V, du Ministère chargé de l'emploi
- ↳ Attestation de fin de formation