

préparation  
cuisson  
dressage

# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

Le cuisinier prend en charge, sous l'autorité du chef de cuisine, la **préparation des plats** dans les établissements de **restauration traditionnelle** ou de **collectivité** ainsi que **l'entretien des locaux, des matériaux et ustensiles**.

## > FONCTIONS :

Le cuisinier prépare, cuit et dresse des entrées froides et chaudes, des plats au poste chaud et des desserts.

Il organise son travail en intégrant les notions d'économies d'énergie et de lutte contre la gaspillage. Il applique les procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels et il participe aux approvisionnements, assure la réception et le stockage des marchandises.

## > TYPE DE FORMATION :

Formation en apprentissage

## > OBJECTIFS :

Préparer des professionnels capables d'assurer :

- La préparation, la cuisson et le dressage des entrées froides et chaudes
- La préparation, la cuisson et le dressage des plats chauds
- La préparation, la cuisson et le dressage des desserts de restaurant
- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine
- L'entretien des locaux, des ustensiles et matériaux

## > METIERS VISÉS

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Second

## > DEBOUCHÉS :

Le titre professionnel de cuisinier est un diplôme du ministère du travail niveau III à finalité professionnelle, débouchant sur la vie active en Restauration traditionnelle ou collective.

## > PUBLIC :

**Contrat de professionnalisation :**

- De 16 à 25 ans révolus (ou de 26 ans et plus pour les demandeurs d'emploi)
- Sans condition d'âge pour les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH

**Contrat d'apprentissage :**

- Jeune de 16 à 30 ans
- Sans condition d'âge pour les personnes bénéficiant d'une RQTH
- Personne en reconversion professionnelle via le CPF ou le CIF

## > PRÉ-REQUIS :

- Pas de diplôme pré requis
- Une expérience en cuisine sera un plus
- Avoir une bonne résistance physique

## > QUALITÉS :

Dynamique, persévérant, adaptable, rigoureux, soigneux, respectueux de la hiérarchie, résistant au stress.

Doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout.





# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

## > PROGRAMME

Le titre professionnel de cuisinier comporte 4 modules :

**Module 1 :** 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.

**Module 2 :** 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

**Module 3 :** 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

**Module 4 :** Compétences transverses

- Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire
- Anglais professionnel
- Accompagnement et préparation à la certification
- Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé
- Module de Techniques de Recherche d'Emploi

## > RYTHME/DURÉE

- Formation sur 9 mois, 340 Heures de formation ( en contrat de professionnalisation )
- Formation sur 10 mois , 400 Heures de formation ( en contrat d'apprentissage )
- Alternance de 2 jours de formation, 3 jours en entreprise

## > VALIDATION DE LA FORMATION

Diplôme du ministère du travail de niveau III

Session de validation du titre professionnel de cuisinier :

- Mise en situation professionnelle à l'issue de la formation
- Dossier de pratiques professionnelles
- Résultats des évaluations passées en cours de formation

## > FORMATION GRATUITE

Apprentissage et contrat de professionnalisation : prise en charge des frais de formation par l'OPCO.

## > POURSUITE D'ÉTUDES :

Titre professionnel de chef gérant de cuisine collective ( Niveau IV)

Certificat de Qualification Professionnelle ( CQP) « chef gérant »

## > NOS SPÉCIFICITÉS

Accompagnement individualisé

Accueil et accompagnement de jeunes en situation de handicap

## > DÉMARCHES

Dossier de candidature

Entretien de motivation

Accompagnement dans la recherche d'entreprise d'accueil

Accompagnement dans le suivi administratif et la signature du contrat.

