

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le cuisinier exerce en restauration traditionnelle et en restauration de masse (brasseries, cuisines de collectivité). Il réalise des productions culinaires à l'avance ou à la commande : entrées, plats et desserts. Durant le service, il assure le dressage et l'envoi des mets préparés. Il maîtrise les techniques de base de la cuisine : taillages, cuissons, fonds et sauces, pâtes et crèmes. Il entretient son poste de travail et respecte les normes d'hygiène et de sécurité. Il est amené à communiquer avec le chef de cuisine, ses collègues et avec la clientèle.

PRÉREQUIS

Cette formation s'adresse à un public très motivé, ayant déjà une formation en cuisine et/ou une expérience de plus d'un an en production.

OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité sans faille - Réaliser l'intégralité des préparations de cuisine classique et moderne - Participer à la gestion des coûts pour garantir la rentabilité du poste - Faire preuve d'autonomie et de leadership au sein d'une brigade

PROGRAMME

Module 1. Sécurité, Organisation et Environnement Rappels sur le système HACCP, les procédures d'hygiène avancées, la sécurité au travail et les pratiques éco-responsables (anti-gaspillage) en restauration

Module 2. Maîtrise technique des gestes professionnels de base
Révision des techniques de base à travers des exercices de production (fonds, sauces, bases, taillages et cuissons, ORT, viandes, volailles, poissons, soupes, desserts....)

Module 3. Maîtrise avancée technique et classique
Assurer la production de menus complets (entrées, plats, desserts) jusqu'au service en respectant les bonnes pratiques

Module 4. Gestion opérationnelle et rentabilité Elaborer des fiches techniques précises Calculer le coût matières (CM) Gérer les stocks (FIFO/CUMP) Optimiser les commandes et analyser la rentabilité de la production

Module 5. Culture culinaire et innovation Développer la culture culinaire (tendances, cuisine du monde)
Adapter les plats aux exigences nutritionnelles et diététiques (allergènes, régimes spécifiques,...) Perfectionner l'art du dressage

Modules transverses : Numérique * Anglais * Techniques de recherche d'emploi

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

70% Pratique professionnelle : le programme est majoritairement axé sur les travaux pratiques en cuisine, permettant la répétition essentielle des gestes techniques pour l'acquisition des automatismes professionnels.

Approche holistique : Au-delà des techniques de base, la formation intègre les dimensions cruciales de la gestion, de l'hygiène (HACCP) et du management d'équipe, préparant aux responsabilités opérationnelles.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Préparation à des évaluations pratiques en conditions réelles et à l'acquisition de certifications obligatoires (HACCP).

SANCTION

Attestation de formation
Certifications obligatoires (HACCP)

PASSERELLE

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consulter le site internet de France Compétences

ÉQUIVALENCE

Aucune

DÉBOUCHÉS

Nous vous invitons à nous contacter pour toute poursuite de parcours de formation

TARIF

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

ACCESSIBILITÉ

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier leur projet de formation - contact : Référent Handicap 0696 03 92 85

DÉLAI D'ACCÈS

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation et des places disponibles.

DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.

Mise à jour le 03/11/2025