

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le cuisinier en restauration collective est chargé de participer à la préparation puis de servir des repas en très grand nombre pour centaines ou parfois des milliers de personnes. Il est un rouage important d'une grande machine de restauration qui doit tourner sans problèmes.

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, compter.

OBJECTIF

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

- Cuisiner et servir des repas en restauration collective
- Participer à l'organisation d'une cuisine collective

PROGRAMME

Module 1. Cuisiner et servir des repas en restauration collective :

Techniques culinaires de base pour les entrées, plats chauds et desserts

Préparations, cuissons et dressages des entrées et des desserts

Préparations, cuissons et dressages des plats chauds : cuissons longues, cuissons
minutes Procédés de cuisson adaptés à la restauration collective

Service des préparations culinaires en restauration collective

Période en entreprise

Module 2. Participer à l'organisation d'une cuisine collective :

Hygiène en restauration collective

Réception et stockage des produits

Nettoyage et entretien des locaux et des matériels

Choix des produits et élaboration des menus en restauration collective.

Période en entreprise

Synthèse : Concevoir un menu complet - organisation et préparation d'un menu complet

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé :

Alternance de Méthodes : Méthodes affirmatives : expositives, démonstratives, Méthode interrogative, Méthode applicative

Pratiques professionnelles :

Mises en pratique permanentes sur plateau technique, Mise en situation par une période d'application pratique en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation)

SANCTION

Titre professionnel "Cuisiner de restauration collective" de niveau 3

Possibilité d'obtention de qualifications partielles sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP) en suivant un ou plusieurs modules

CCP 1 : Cuisiner et servir des repas en restauration collective

CCP 2 : Participer à l'organisation d'une cuisine collective

PASSERELLE

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

ÉQUIVALENCE

CAP Cuisine

DÉBOUCHÉS

Evolutions possibles : chef de cuisine en restauration collective , Bac Pro

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.