CUISINIER OPTION PRODUITS DU TERROIR

Lieu : SCHOELCHER
Niveau : 3 (CAP,BEP)
Public visé : Tout public
Durée : 1201 h (8 mois)*

** A titre indicatif*

FORMACODE : 42708

RNCP : 34095

Données 2025 : • Taux de réussite : 100% • Taux d'insertion après 6 mois : 31% • Taux de satisfaction : 88%

Enregistrement au RNCP jusqu'au 04/06/2029 • Profil des formateurs : Formateurs spécialisés des métiers culinaires

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

Savoir lire, écrire, compter.

OBJECTIF

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

1 - Acquérir les techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire

2 - Préparer, cuire, et dresser des entrées froides et chaudes

3 - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud4 - Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande.

4 - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

5 - Confectionner un menu complet6 - Maîtriser les techniques culinaires spécifiques à la transformation des produits locaux, de saison et sous signe de qualité (AOP, AOC, IGP).7 - Développer une cuisine créative, authentique et économiquement durable basée sur le circuit court et le "zéro déchet"

PROGRAMME

Dispositif de formations cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds social européen

wwww.imfpa.mq

Module 1. Acquérir les techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire

Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, découverte des techniques de préparation des légumes, des fruits, des oeufs, des fonds et sauces, des viandes, abats, volailles et poissons, des entremets et pâtisseries.

Module 2. Préparer, cuire, et dresser des entrées froides et chaudes

Techniques de base et cuisson des entrées - assemblage et dressage des entrées.

Module 3. Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande-Reconnaître les différentes parties de la bête (origine, race, mode d'élevage...)-Sélectionner une pièce de viande, la trancher et la commercialiser.-Appréhender l'environnement professionnel et ses règles d'hygiène et de sécurité.

Module 4. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Techniques de base au poste chaud, cuissons longues, cuissons minutes - dressage à la commande au poste chaud - procédés de cuisson pour production culinaire en quantité.

Module 5. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Les techniques de base et cuissons au poste des desserts - assemblage et dressage des desserts de restaurant à la commande.

Module 6. Confectionner un menu complet

Préparation et organisation d'un menu complet - synthèse des apprentissages

Module 7. Produits du terroir : Valoriser le patrimoine et la cuisine durableImmersion Produit : Forte composante en visites/rencontres avec les producteurs(fermes, maraîchers…) pour comprendre le produit de la terre à l'assiette.Approche zéro déchets : techniques visant à valoriser l'intégralité du produit (de la tête aux pieds, des racines aux feuilles) Apprentissage des méthodes de conservations permettant de travailler les produits du terroir toute l'année (fumage, salaison, séchage, mise en conserve, etc.)

CUISINIER OPTION PRODUITS DU TERROIR

Lieu : SCHOELCHER
Niveau : 3 (CAP,BEP)
Public visé : Tout public
Durée : 1201 h (8 mois)*

** A titre indicatif*

FORMACODE : 42708

RNCP : 34095

Données 2025 : • Taux de réussite : 100% • Taux d'insertion après 6 mois : 31% • Taux de satisfaction : 88%

Enregistrement au RNCP jusqu'au 04/06/2029 • Profil des formateurs : Formateurs spécialisés des métiers culinaires

__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 - RNCP38722 - "Commis de cuisine" de niveau 3 (CAP/BEP)

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

CCP 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits

CCP 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des dessert

CCP 3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

CCP 4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

__PASSERELLE

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, nous vous invitons à nous contacter.

__ÉQUIVALENCE

CAP Cuisine

__DÉBOUCHÉS

Formation complémentaire : Titre Professionnel Cuisinier de restauration collective, CQP Boulangerie pâtisserie, Titre Professionnel Serveur(se)

Evolutions possibles : Brevet professionnel, 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 laprogrammation et des places disponibles.

__DATES DE FORMATION

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