

## Modalité

Présentiel.

## Public

Tout public ayant une première approche du milieu professionnel.  
Accessibilité à tout pour tous.

## Prérequis

Première approche du secteur validée par une certification de niveau 3 en cuisine, ou une expérience significative d'au moins 3 ans en tant que commis de cuisine ou cuisinier.

## Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

## Méthodologie et moyens pédagogiques

Cours théoriques, animations pédagogiques et mises en situation sur plateau technique.

## Modalités de durée de formation

En apprentissage, la durée de la formation est à minima de 25% du temps de travail. En contrat de professionnalisation ou en reconversion professionnelle, la durée de la formation est comprise entre 15% et 25 % du temps de travail.

## Objectifs

- Assurer l'organisation de la production culinaire ;
- Encadrer une équipe et définir les objectifs de qualité ;
- Créer de nouveaux plats ;
- Élaborer une carte en conformité avec la législation ;
- Faire appliquer les principes HACCP et les règles d'hygiène et de sécurité

## Suivi et évaluation

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.
- Certification délivrée par une commission paritaire sur la base du suivi en continu des compétences acquises en centre de formation et en entreprise, et d'une évaluation finale par un binôme de jury.
- Délivrance d'une certification de niveau 4 de la branche professionnelle. RNCP 37867.
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

## Cout pédagogique

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.



# **Contenu**

## ***I. Production Culinaire (RNCP37867BC01)***

- Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée
- Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire
- Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus
- Déterminer le coût de revient des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP
- Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

## ***II. Piloter et animer la production culinaire de l'équipe (RNCP37867BC02)***

- Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace
- Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production
- Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations
- S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine
- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Sensibiliser et faire appliquer les règles pour favoriser une démarche de développement durable
- Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail