TFP CUISINIER-CHEF DE PARTIE EN RESTAURATION

RNCP 42189

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 proA, 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 42189
- 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.

Voie d'accès : alternance, CPF, etc., selon le statut du candidat
Délai d'accès : selon voie d'accès compris entre 5 et 30 jours
Contact, informations complémentaires et indicateurs disponibles sur notre site Internet

www.cfahcconseil.com
H&C Conseil 6 Place de Regensburg, 63000 Clermont-Ferrand
Tel : 04 73 93 25 92 - Siret 429 249 949 00075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

Contenu

I. Production Culinaire (RNCP42189BC01)

- Construire des menus en tenant compte de la consommation de la clientèle et de ses évolutions, des techniques de préparation et de cuisson, de l'équilibre alimentaire, le la saisonnalité des produits afin de proposer une offre diversifiée
- Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières, en définissant les techniques culinaires utilisées, les temps de préparation et de réalisation, le dressage dans l'objectif d'optimiser la production
- Commander en fonction de l'organisation de l'établissement 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 et du caractère périssable des produits afin de maîtriser les coûts de production
- Déterminer le coût de revient de la production culinaire à partir de la fiche technique en tenant compte des fluctuations des prix afin d'optimiser la marge bénéficiaire
- Préparer et organiser son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de répondre à la production attendue et aux exigences de sécurité et d'hygiène alimentaire et aux règles environnementales
- Préparer et réaliser des entrées, des plats chauds, en respectant la fiche technique et les règles de sécurité et de santé au travail, afin de garantir la qualité de la production
- Réaliser les desserts de restaurant en respctant la fiche technique en respctant les règles de sécurité et de santé au travail afin de garantir la qualité de la production

II. Piloter et animer la production culinaire de l'équipe (RNCP42189BC02)

- Préparer le service, en animant le collectif de travail en tenant compte de la diversité des collaborateurs (nouveaux entrants, personne en situation de handicap) 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, de sécurité et de santé au travail
- 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