

TITRE PROFESSIONNEL – CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

OBJECTIFS

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le **Cuisinier en Restauration Collective** contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise les recettes en appliquant les procédés de fabrication adaptés à une production en quantité.

PROGRAMME

Accueil et intégration (3h)

Accompagnement à la recherche de stage et vers l'emploi (28 h)

Accompagnement à la rédaction du dossier professionnel (18 h)

BLOC 1 - CUISINER ET SERVIR DES REPAS EN RESTAURATION COLLECTIVE (238 h)

1.1. Cuisiner au poste 'Entrées et Desserts' (70 h)

- Tailler les légumes
- Effectuer les opérations préliminaires des légumes
- Évaluer la fraîcheur des produits (poisson, viandes, œufs, fruits et légumes, produits laitiers)
- Réaliser les sauces de base de la cuisine
- Réaliser les sauces de base de la pâtisserie
- Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine
- Respecter une fiche technique

1.2. Cuisiner au poste 'Plats chauds' (69 h)

- Les différents modes de cuisson et types de cuisson
- Réaliser des potages
- Mettre en œuvre des procédés de fabrication adaptés à la restauration collective, cuisson longues, cuissons de nuit, cuissons pilotées à la sonde...
- Respecter une fiche technique
- Réaliser les sauces minute
- Réaliser les beurres composés
- Réaliser les huiles parfumées
- Évaluer la fraîcheur des produits (poisson, viandes, œufs, fruits, légumes, produits laitiers)
- Réaliser les pâtes de base

1.3. Servir les préparations culinaires (69 h)

- Connaître et utiliser la coutellerie
- Utiliser les matériels électromécaniques

- Utiliser un thermomètre sonde
- Mettre en place les produits, les matériels au poste de distribution
- Mettre en place les postes de distribution
- Approvisionner les postes de distribution chaude et froide
- Dresser esthétiquement et avec soin
- Contrôler les températures des vitrines réfrigérées et des bains-marie
- Contrôler les températures de service des produits
- Mettre en valeur les prestations et mettre en avant un produit

BLOC 2 - PARTICIPER À L'ORGANISATION D'UNE CUISINE COLLECTIVE (121 h)

2.1. Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire (39 h)

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer les procédures de sécurité sanitaire des aliments
- Savoir prélever une étiquette d'origine de produit, rédiger et imprimer une étiquette de traçabilité
- Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène

2.2. Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits (21 h)

- Élaborer des menus en fonction d'un plan alimentaire, de la clientèle, de l'équipement
- Élaborer des menus à thème
- Utiliser un logiciel de gestion des menus et commandes
- Connaissance des bases de la nutrition, l'équilibre alimentaire

2.3. Réceptionner et stocker les produits (49 h)

- Contrôler la température des enceintes de stockage
- Contrôler la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
- Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculosquelettiques
- Évaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuterie, des œufs et ovoproduits, des produits laitiers
- Contrôler la conformité sanitaire et organoleptique des produits température, état de l'emballage (étiquetage, estampille sanitaire, date limite de consommation, date de durabilité minimale...)
- Ranger les produits dans les enceintes de stockage identifiées
- Inventorier les stocks

2.4. Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels (14 h)

- Remettre en état les postes de travail
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
- Nettoyer les matériels, les surfaces, les sols selon le plan de nettoyage et de désinfection approprié
- Procéder au contrôle visuel de l'état de propreté des locaux et matériels

BLOC 3 - REMISE À NIVEAU DE COMPÉTENCES TRANSVERSALES (85 h)

3.1. Développement durable, lutte contre le gaspillage alimentaire et tri des déchets (7,5 h)

- Économiser l'eau et les énergies

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Trier les déchets

3.2. Hygiène et sécurité alimentaire (21 h)

- Connaissance du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance des procédures relatives au PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) en lien avec la méthode HACCP
- Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées

3.3. Prévention des risques professionnels (14 h)

- Connaissance des mesures de prévention des risques propres à manutention des charges lourdes
- Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
- Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes, de coupures, de brûlures
- Principes de l'organisation rationnelle du travail

3.4. Relation client (7,5 h)

- Mettre en œuvre les techniques de merchandising
- Appliquer les techniques de vente
- Être à l'écoute des besoins du client

3.5. Remise à niveau en français et en mathématiques (35 h)

- Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois), conversions



Éligible au CPF grâce à l'obtention d'un Titre Professionnel
Code RNCP 38871 – Formacode 42708/42729

À savoir

Prérequis

- Connaître les règles de calculs de base, avoir un niveau de français correct (A2+)
- Ne pas avoir de contre-indications à la station debout prolongée et au port de charges lourdes

Modalités de financement

- Places conventionnées Région pour les demandeur d'emploi
- CPF, Projet de Transition Professionnelle, financement personnel

Méthodes et modalités pédagogiques

- Présentiel/distanciel

- Modules en distanciel synchrone et asynchrone
- Pédagogie active
- Pratique professionnelle en plateau technique. Cours de technologie en salle banalisée

Modalités d'évaluation

- Évaluations tout au long de la formation et pendant le stage de 210h

Validation de la formation

- Titre professionnel délivré par le ministère de l'Emploi (validation totale)
- Attestation des acquis délivrée par le ministère de l'Emploi (validation partielle)
- Attestation de compétences délivrée par la Faculté des Métiers de l'Essonne

Type d'emplois accessibles

- Cuisinier en restauration collective
- Cuisinier en cuisine centrale
- Chef de partie en restauration collective
- Cuisinier en établissement de cure
- Cuisinier en centre de vacances

Poursuite de parcours

- Emploi
- diplôme ou titre de niveau 4

Organisation

Dates de session(s) :

- nous consulter

Durée :

- 494 heures en centre (dont 21h d'examen)
- 210 heures en entreprise

Lieu : Evry

Modalités d'accès :

- Tests + entretien
- **Informations collectives les 04 et 10/10/2024 de 9h à 12h ou sur rdv**

CONTACT

Isabelle HILARION
i.hilarion@fdme91.fr
[01 60 79 74 26](tel:0160797426)

Soumia BENICHO
s.benichou@fdme91.fr
[01 60 79 74 29](tel:0160797429)

formation.continue@fdme91.fr

ACCESSIBILITÉ

aux personnes en situation de handicap

Site et formations accessibles* aux Personnes en situation de handicap ou situations pénalisantes ponctuelles. Contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

** des aménagements pourront être nécessaires le cas échéant sur demande de l'intéressé*