Faculté des Métiers
ESSONNE
Centre de Formation

# TITRE PROFESSIONNEL – CUISINIER·ÈRE

## Objectifs

Être capable de :

- Réaliser des productions culinaires et assurer la présentation des plats à la clientèle
- Mettre en œuvre les techniques culinaires de base et les procédés de cuisson
- adaptées aux réalisations,
- Dresser à la commande des entrées, des plats et des desserts
- Exécuter avec rigueur et minutie les techniques culinaires
- Assurer des productions culinaires en quantité lors de banquets
- Contrôler la qualité gustative et dresse les plats en accordant un soin à la décoration et à la netteté de la présentation
- Appliquer les bonnes pratiques de l'hygiène, de la sécurité alimentaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Contrôler l'état des stocks et réceptionner les marchandises

## PROGRAMME

**Accueil /intégration (7)**

**TRE et Accompagnement vers l'emploi (35h)**

**Accompagnement à la rédaction du dossier professionnel (21h)**

**1/Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées. (108h)**

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.
- Technologie culinaire et atelier pratique.

**2/Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud (109h)**

- Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud.
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
- Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité
- Technologie culinaire et atelier pratique (109h)

**3/Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant (109h)**

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant (entremets et pâtisserie)
- Technologie culinaire et atelier pratique.

### 4/Compétences transversales et soft skills (105h)

*Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire. Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels. Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises*

- Développement durable / lutte gaspillage alimentaire et tri des déchets (14h)
- Hygiène et sécurité alimentaire (28h)
- Prévention des risques professionnels (14h)
- Approvisionnement, réception et stockage (42h)
- Anglais professionnel A-A2 (7h)

Éligible au CPF grâce à l'obtention d'un Titre Professionnel
Code RNCP 34095 – Formacode 42752

## À savoir

**Public et places disponibles selon financement**
Demandeurs d'emploi
– 14 places conventionnées par Région maximum – 0€ à charge pour le stagiaire
– 11 places non conventionnées (financements privés), 7 350 € – Montage financier : nous contacter
– Éligible au CPF

**Prérequis**
Connaître les règles de calculs de base
Expérience appréciée en cuisine
Ne pas avoir de contre-indications à la station debout prolongée et au port de charges lourdes

**Méthodes et modalités pédagogiques**

Pédagogie active, Méthodes actives basées sur l'apprentissage de gestes pratiques effectués à partir de mises en situations en atelier, modules en distanciel synchrone.
Présentiel – Distanciel – Hybride

**Validation**
– Attestation de compétences
– Titre professionnel du Ministère de l'Emploi

Validation partielle ou totale par blocs de compétences :

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

2- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

3-Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

**Poursuite de parcours**

Emploi direct ou poursuite sur un TP de niveau 4

**Équivalence ou passerelle**

CAP Cuisine ou TP agent de restauration

Vous pouvez également consulter le site internet de France Compétences

## Organisation

**Dates de session(s)**

- Rentrée 14 octobre 2024 (6 mois)

**Durée**
71 jours (490 h) animés par la FDME + 30 jours stage en entreprise (210H)

**Lieu**

Evry

**Modalité d'accès**
Informations collectives, nous contacter

## CONTACT

Soumia BENICHOU
s.benichou@fdme91.fr
01 60 79 74 29

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*