



12 mois



Présentiel

... % TAUX REUSSITE SESSION 2020/2021

TP Cuisinier

OBJECTIFS

Réaliser des productions culinaires et assurer leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle.
Contribuer à véhiculer une image positive de l'entreprise à travers la qualité de la prestation.

PUBLIC

Toute personne désirant se professionnaliser dans ce domaine.

PRÉ REQUIS

Maîtriser la communication et les mathématiques. Accepter de travailler seul-e ou en équipe. Être souriant(e). Avoir le sens du relationnel. Accepter les contraintes horaires du métier. Avoir une présentation correspondant aux attentes du secteur. Avoir le sens de la prise d'initiatives.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum : 4 personnes
Maximum : 12 personnes

ENCADREMENT

Formateur / Formatrice spécialisé(e) dans le domaine.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance théorie et pratique professionnelles sur le terrain et en salle.
Feuille émargement

ÉVALUATION

Présentation du dossier professionnel.
Entretien final avec le jury.
Validation Titre Professionnel devant jury

1. Accueil des stagiaires

Présentation de la formation et organisation pratique
S'approprier le référentiel d'activités et de compétences
Comprendre les exigences, critères, modalité et déroulement de la formation.

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

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

3. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

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.

4. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.
Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

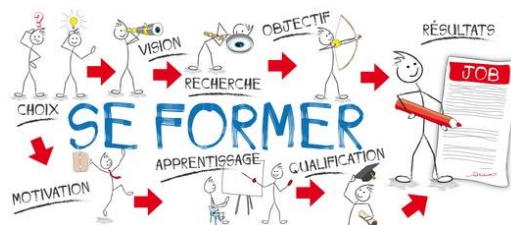
5. Préparation au Titre Professionnel

Accompagnement à la rédaction du Dossier Professionnel qui servira de base au jury lors de l'examen final ;
Préparation de la mise en situation professionnelle finale.

Compétences transversales de l'emploi :

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

NB : Susceptible d'être modifié en fonction des évolutions réglementaires.



INFORMATIONS

Durée : 12 mois

Date : Nous consulter

Lieu : Au sein de nos locaux.

Suites de parcours possibles :

TP Responsable Petites et moyennes structures

Diverses Mentions Complémentaires

Débouchés :

Cuisinier

Commis de cuisine

Chef de partie

INSCRIPTIONS ET MODALITES D'ACCES

Formation en alternance : entrée / sortie permanente.

Convention tri partite à renvoyer par courrier ou mail :

Courrier :

OF ISDO Formations – CFA – 12 Bis, Rue des Halles – 52 000 CHAUMONT

Mails :

contact@isdoformations.com - ou -

cfa@isdoformations.com

Clôture des inscriptions : dossier de candidature à retourner au plus tard 1 semaine avant la date choisie + entretien individuel.

SI VALIDATION PARTIELLE

5 ans pour valider l'ensemble des blocs de compétence

DOCUMENTS DÉLIVRÉS

TP de niveau IV, enregistré au RNCP N°34 095, délivré, au nom de l'Etat, par la DIRECCTE.

Certificat de réalisation de formation.

TARIFS

7 700€ par stagiaire (Prise en charge OPCO)

MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

Matériel informatique :

PC, vidéoprojecteur, imprimante, bibliographie adaptée

Autre matériel :

Partenariat avec des restaurateurs

ACCESSIBILITE PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

L'OF ISDO Formations - CFA doit être informé en amont de l'action de formation de la présence d'un apprenti en situation de handicap afin d'adapter la formation en termes de moyens d'accueil, de rythme, de moyens de compensation, ...



09.86.75.34.68

www.isdoformations.fr