

Titre à Finalité Professionnelle CUISINIER

PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Une formation modulaire pour adapter chaque parcours de formation aux profils des participants



BLOCS DE COMPÉTENCES LIÉS AU MÉTIER DE CUISINIER

- **Production culinaire**

- Élaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques
- Détermination des coûts de revient et commande des matières premières
- Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

- **Piloter et animer la production culinaire de l'équipe**

- Pilotage du travail de l'équipe en cuisine
- Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

Code RNCP : 37867

date d'enregistrement 19/07/2023





PROGRAMME DÉTAILLÉ

• Production Culinaire

- **Élaboration de menu varié, en fonction des modes de préparations techniques**
 - Construire des menus en tenant compte des différentes habitudes et des régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée
 - Élaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire
- **Détermination des coûts de revient et commande des matières premières**
 - 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 (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire
- **Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité du travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire**
 - Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire pour garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP
 - Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires pour optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits
 - Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

• Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

- **Pilotage du travail de l'équipe en cuisine**
 - Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, pour 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 pour 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
- **Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)**
 - 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 des règles pour favoriser une démarche de développement durable
 - Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Élaborer des menus variés, en fonction des modes de préparations techniques
- Déterminer des coûts de revient et commande des matières premières
- Préparer et réaliser un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire
- Piloter le travail de l'équipe en cuisine
- Contrôler l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

PRÉREQUIS

- **Demandeurs d'emploi ou salariés** : sans condition d'âge (parcours individualisé).
- **Publics concernés** : Avoir une expérience certaine en tant que commis de cuisine
- **Conditions** : Avoir validé son projet professionnel de Cuisinier
- **Prédispositions** : goût réel pour les métiers de l'Hôtellerie restauration, être organisé, sens du contact, souhait de travailler en équipe, créativité et bonne résistance physique.
- **Formation accessible aux personnes en situation de handicap**. Des aménagements pédagogiques, matériels ou organisationnels peuvent être proposés après analyse des besoins.

SUIVI DE RÉALISATION DE L'ACTION

- L'apprenant devra signer dès son arrivée en cours théoriques ou pratiques une feuille d'émargement par demies journées

MODALITÉS D'ORGANISATION

DURÉE :

- En formation continue : 525 heures en Centre et 161 heures en entreprise.
 - **Dates : du 16/11/2026 au 08/04/2027**
- En alternance : 1 semaine par mois en Centre de formation
 - **à compter du 02 novembre 2026**

RYTHME :

- **En centre** :
 - du Lundi au Vendredi de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00
- **En entreprise** :
 - Horaires de l'entreprise (35 heures par semaine - repos dominical obligatoire)

EFFECTIF : Groupe de 06 à 12 personne

LE SUIVI PERSONNALISÉ

Un accompagnement individuel est réalisé par un formateur référent unique tout au long de la formation, pour suivre et réajuster le parcours de formation aux besoins de la personne.

Un positionnement préalable effectué en amont, ainsi qu'un entretien individuel avec le formateur référent permettent d'analyser le parcours antérieur et les acquis de la personne, d'échanger sur les objectifs de la formation et de proposer un parcours de formation individualisé.



ÉVALUATION DE LA FORMATION

- **Des évaluations auront lieu tout au long de la formation**
 - QCM
 - Mises en situation au sein du Restaurant d'application
 - Évaluations de chaque bloc de compétences
- **Une évaluation certificative finale**
 - L'obtention du **TFP CUISINIER** se déroule selon deux modalités
 - **Un questionnaire écrit**
 - qui permet de valider les compétences relatives au pilotage du travail de l'équipe en cuisine, ainsi que le contrôle et l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire et du document unique en restauration.
 - Le temps imparti pour répondre à ce questionnaire est de **1 heure**
 - **Une mise en situation reconstituée**
 - qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier de la certification visée relatives au Bloc 1 : Production Culinaire.
 - Le temps imparti est de **5 heures**

RÉSULTATS ATTENDUS

Titre à Finalité Professionnelle **CUISINIER**

validé par : CERTIFICATIONS et SERVICES - TOURISME
HÔTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

LIEUX & CONTACTS :

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séances de formation en salle
- Séances de Travaux Pratiques au sein du restaurant d'application
- Études de cas
- Jeux de rôles
- Dossiers techniques remis aux stagiaires
- LMS Catalyse
- Padlet
- Connexion Internet
- Salle Informatique
- Casque Oculus

FORMATEUR RÉFÉRENT

◦ **M. COILLIOT Wilson**

- Formateur accompli, motivé ayant démontré ses connaissances des bonnes pratiques et du fonctionnement dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration ainsi que dans la formation professionnelle.
- Compétences éprouvées dans l'amélioration de la productivité, de l'efficacité et de la rentabilité grâce à un leadership prospectif.
- 25 années d'expérience sur le terrain

