

Le métier s'organise autour des grandes activités suivantes :

1. Élaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques
2. Détermination des coûts de revient et commande des matières premières
3. Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire
4. Pilotage du travail de l'équipe en cuisine
5. 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)

LES PRÉREQUIS

Pour chaque statut des prérequis sont nécessaires :

- **Apprenti** : être âgé de 18 à moins de 30 ans. Pas de limite d'âge pour les apprentis en situation de handicap.
- **Contrat de professionnalisation** : être âgé de 18 à 25 ans (des possibilités existent pour les plus de 26 ans).
- **Demandeur d'emploi** : sans condition d'âge (parcours individualisé).
- **Publics concernés** : Personnes ayant une expérience certaine en cuisine
- **Conditions** : Avoir validé son projet professionnel de cuisinier
- **Prédispositions** : La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine) ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (exemple TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier, ...)

LES OBJECTIFS

- 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
- 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/«foodcost») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP
- Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de 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, 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 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



MODALITÉS

Cette formation est accessible sous les statuts :

- **Salarié** en contrat de professionnalisation ou en apprentissage
- **Demandeur d'emploi** inscrit à Pôle Emploi, indemnisé ou non.

Pour postuler : prise de contact avec l'établissement (en ligne, par téléphone) entretien sur rendez-vous.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en alternance ou continue selon le statut.
- Les apprenants alternent des séquences de cours théoriques et des séances de travaux pratiques sur le plateau technique.
- Ils sont suivis individuellement.
- Des séquences de soutien pédagogique dans les disciplines de base sont effectuées en fonction du positionnement du jeune en début de formation.
- L'utilisation des ressources numériques enrichit les enseignements.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Mise en situation reconstituée
- Etude de situation numérisée et questionnaire

Certification : Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière (CPNE-IH) – CERTIDEV.

Validation : Titre à Finalité Professionnelle : CUISINIER

CALENDRIER

- **Dates à déterminer (Entrées et sorties permanentes)**
 - Stages en entreprise
 - 1^{ère} période : mi-parcours
 - 2^{ème} période : à la fin de la formation
- **Examen final : le dernier jour de la formation**



TOULOUSE

281 route d'Espagne
31100 TOULOUSE
T. 05 62 14 14 78

secretariat@catalyse.fr

TARBES

Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC
T. 05 62 45 34 93

catalyse@catalyse.fr

PAU

Avenue de Lattre de Tassigny
Résidence Bulding des Pyrénées
64000 PAU
T. 05 59 27 55 40

secretariatpau@catalyse.fr