

# **TITRE PROFESSIONNEL**

## **CUISINIER RNCP 37867 – 221 T**

<b>Public concerné, nombre,</b>	Tous publics de plus de 16 ans et demandeur d'emploi de plus de 26 ans
<b>Prérequis, modalités et délai d'accès</b>	Compréhension orale et écrite du Français ; accessible aux personnes handicapées et possibilité d'entrées et sorties échelonnées ; possibilité de valider par bloc(s) de compétence(s) ; niveau 4 soit niveau BAC Test d'entrée en formation.
<b>Présentation générale</b> (Problématique, intérêt)	Adaptée en fonction de l'activité de l'entreprise, du poste proposé et du profil du candidat, la formation assure les apports nécessaires en termes de techniques professionnelles et de formation générale. L'objectif étant à terme l'insertion professionnelle de la personne par le développement de l'employé de ses compétences et capacités transversales.
<b>Objectifs</b>	<p><b>CAPACITES TRANSVERSALES</b></p> <p>Les capacités transversales sont des composantes de la compétence qui demeurent commune à plusieurs des métiers de l'hôtellerie restauration et qui par conséquent doivent permettre au candidat d'enrichir sa culture du CHR. L'objectif pour le centre de formation est de s'assurer que les composantes des capacités transversales soient connues du candidat afin de lui permettre de repérer dans des situations nouvelles des similitudes avec des situations connues et ainsi élargir ses compétences.</p> <p><b>OBJECTIF D'INSERTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir se comporter selon le mode de vie de l'entreprise</li> <li>- Appliquer les règles de courtoisie et de savoir-vivre</li> <li>- Observer les règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- S'intégrer à une équipe de travail entreprise</li> <li>- Respecter les consignes et tableau de service</li> <li>- Veiller à son hygiène corporelle et vestimentaire</li> <li>- Adapter son comportement à la clientèle</li> </ul>
<b>Contenu de la formation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> <b>Présentation de l'hôtellerie-restauration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le secteur professionnel.</li> <li>- L'évolution de la restauration.</li> <li>- L'environnement professionnel.</li> <li>- Les locaux et le matériel.</li> </ul> </li> <li><input checked="" type="checkbox"/> <b>Fiche de poste</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La formation.</li> <li>- La tenue professionnelle.</li> <li>- Les compétences et qualités requises.</li> </ul> </li> <li><input checked="" type="checkbox"/> <b>Production culinaire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les bases de la cuisine et la matière d'œuvre.</li> <li>- Les préparations préliminaires.</li> <li>- Les techniques de cuissons.</li> <li>- Les fonds de cuisine et les sauces.</li> <li>- La pâtisserie (pâtes de base et entremets).</li> </ul> </li> </ul>

	<p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Approvisionnement et stockage.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réception des denrées et contrôles.</li> <li>- Déconditionnement et rangement des denrées, rotation des stocks, traçabilité.</li> <li>- Inventaire.</li> </ul> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Organisation.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des fiches techniques.</li> <li>- Organisation et ordonnancement du poste et du travail.</li> <li>- Travail en équipe.</li> <li>- Adaptation aux situations imprévues.</li> <li>- Respect des produits et des souhaits client.</li> </ul> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Distribution.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation et adaptation du matériel de service.</li> <li>- Dressage conforme aux règles professionnels et répondant aux annonces et commandes.</li> </ul> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Remise en état du poste de travail et des locaux.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyage, rangement du poste de travail, du matériel et des locaux.</li> </ul>
<p><b>Modalités pédagogiques</b></p>	<p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports pédagogiques</li> <li>• Matériel de vidéo projection ;</li> <li>• Salles</li> <li>• Plateaux techniques...</li> </ul> <p><b>Méthodes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Active,</li> <li>• Interrogative</li> </ul> <p><b>Modalités :</b></p> <p>Présentiel, expérientiel (période en milieu professionnel), en alternance</p>
<p><b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b></p>	<p><b>B3A</b> Réceptionner les marchandises.  <b>B3B</b> Contribuer à gérer les stocks.  <b>B3C</b> Stocker les marchandises.  B4a Procéder à l’approvisionnement des marchandises  B4b Participer à l’achat de marchandises ou de produits  <b>B5aA</b> Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection.  <b>B5bA</b> Appliquer les règles de sécurité alimentaire.  B64 Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d’hygiène dans les lieux fréquentés par les clients  B6b Intervenir en cas d’urgence  B7a Organiser le travail d’équipe  B7b Superviser le travail de l’équipe  B7c Optimiser le fonctionnement de l’équipe  <b>B9bA</b> Travailler les produits.  <b>B9bB</b> Réaliser les préparations culinaires de bases froides.  <b>B9bC</b> Réaliser les préparations chaudes.  <b>B9bD</b> Mettre en œuvre les techniques de cuisson.  <b>B9bE</b> Réaliser des préparations en pâtisserie.  B10Ba préparer et réaliser les productions culinaires</p>
<p><b>Durée</b></p>	<p>12 mois en contrat en alternance – soit 480 heures de cours théorique au centre – En contrat d’apprentissage ou en contrat de professionnalisation.</p>

<b>Dates</b>	Entrée tout au long de l'année
<b>Lieu(x)</b>	Epinal, 32 rue André Vitu 88000 EPINAL.
<b>Coût par participant</b>	<b>Gratuit pour le participant. Financement via OPCO de l'entreprise soit 15 €/ heure</b>
<b>Responsable de l'action, Contact</b>	Mme HINGRAY Céline
<b>Formateurs, animateurs et intervenants</b>	M.DIEUDONNE Régis, Formateur référent alternance
<b>Suivi de l'action</b>	Émargement d'une feuille de présence, Attestation de fin de formation, Diplôme
<b>Evaluation de l'action</b>	Évaluation tout au long de la formation via un livret de suivi par le tuteur et le référent formation Évaluation à la fin de formation via une épreuve écrite et une épreuve pratique encadrée par un jury certifié. Evaluation de la prestation de formation par l'alternant en <b>cours de formation</b> et à 6 mois du passage du diplôme.
<b>Passerelles et débouchés possibles</b>	G1602 – Personnel de cuisine