



Titre à finalité professionnelle Cuisinier

Le Titre à Finalité Professionnelle de Cuisinier est une certification reconnue par le Ministère du Travail, visant à former des professionnels compétents pour travailler dans divers types de restauration.

La formation, d'une durée d'environ 560 heures en centre, complétées par des périodes en entreprise, couvre les **techniques culinaires de base et avancées, la gestion des approvisionnements et des stocks, les normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que le développement durable.**

Ouverte à toute personne motivée répondant aux prérequis, cette formation offre des débouchés variés, allant de postes de cuisinier à des responsabilités de chef de partie ou de chef de cuisine, avec des opportunités de poursuite d'études ou d'intégration directe dans le secteur.

Code RNCP 37867



CERTIDEV



Diplôme niveau 4



1 an de formation

LA MFR-CFA

La Maison Familiale Rurale de Lesparre est un établissement privé sous contrat à taille humaine et de proximité.

Elle accueille et forme les apprenants de la 4^{ème} au BAC +2 dans les métiers des **services aux personnes, de l'animation des territoires, du commerce et de la restauration.**

Les formations se déroulent en **alternance ou en apprentissage** avec 30 % à 50 % du temps en entreprise.

La MFR propose un **accompagnement personnalisé** dans un cadre de vie agréable. Elle est accessible aux personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS

- Techniques culinaires : maîtrise des cuissons, fonds, sauces et préparations.
- Management en cuisine : délégation, supervision des équipes, et motivation des collaborateurs.
- Contrôle qualité : assurer le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et la qualité des productions.
- Analyse et amélioration : identification des dysfonctionnements et mise en œuvre d'actions correctives.

ORGANISATION






Le Titre à Finalité Professionnelle de Cuisinier proposé par la Maison Familiale Rurale est organisé en **alternance**, combinant formation théorique en centre et pratique en entreprise.

Sur environ 1 an, les apprenants alternent entre le centre de formation et des périodes en entreprise, favorisant une **immersion progressive** dans le milieu professionnel.

Cette approche concrète, encadrée par des formateurs qualifiés et des tuteurs en entreprise, garantit l'acquisition des compétences essentielles : techniques culinaires, gestion des stocks et des coûts de production, respect des normes d'hygiène et de sécurité, et développement durable, management.

Grâce à un **accompagnement individualisé** et un réseau professionnel solide, cette formation facilite l'insertion sur le marché du travail, offrant une préparation complète et professionnalisante.

LES

-  Lancement de cette formation en 2025 !
-  Un réseau d'entreprises partenaires.
-  Des classes à petit effectif pour les travaux pratiques, qui permettent une individualisation des apprentissages.
-  Accompagnement et suivi personnalisé.
-  Développement des compétences concrètes et renforcement de l'employabilité.

PROGRAMME

Cette formation ne comprend pas de module général.

Enseignements professionnels :

- **A1** : Elaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations
- **A2** : Détermination des coûts de revient et commande des matières premières
- **A3** : Préparation d'un menu, en respectant les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire
- **A4** : Pilotage du travail de l'équipe en cuisine
- **A5** : Règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS, DUERP)

EVALUATION

Evaluation en cours de formation et épreuve écrite, orale et pratique en fin de formation.

Évaluation en milieu professionnel par les maîtres d'apprentissage.

En cas de non obtention, possibilité d'un nouveau passage d'examen et/ou parcours de formation complémentaire. *Sous conditions Validation partielle possible.

ADMISSION

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou avoir suivi la scolarité jusqu'en classe de troisième avec une expérience en cuisine.

L'admission se fait après un entretien de motivation avec un projet professionnel développé et validé.

Passage de tests de positionnement : CERTIDEV
Signature d'un contrat.

AVENIR

- Cuisinier I Chef de partie
- Responsable de production culinaire
- Membre d'une brigade en cuisine.

Poursuite d'études : Mention Complémentaire Traiteur, Dessert de Restaurant, Collectivité.

Insertion professionnelle : Intégration dans divers types de restauration : restauration traditionnelle, collective, gastronomique, ou bistrannique.

Lieu d'exercice : restaurant familial, gastronomique, bistrannique, collectivité, brasserie.

Vous développerez : organisation d'une production complète, les travaux de mise en place, gestion d'équipe et management, le traitement des commandes, le coup de feu, les techniques culinaires, l'envoi et la présentation, connaissance des produits.

Autres avantages (+)

- Formation SST - Sauveteur Secouriste du Travail.
- Possibilité de formation BAFA - Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur.
- Formation HACCP



LA VIE A LA MFR

Un accompagnement individuel dans votre projet professionnel.

Un lien permanent avec les différents lieux de stages.

Réfectoire et internat rénovés à disposition.

Des activités et animations sont mises en place sur les temps de pause.

Chaque personne participe à la vie en collectivité.

Une équipe dynamique qui tient à la réussite de ses apprenants.

INFOS (i)

Rentrée sur dossier, parcours et motivation.

Formation en apprentissage ou contrat de professionnalisation.

Suivi individualisé grâce au carnet de compétences, visites de stage et rencontres avec la famille.

Transport scolaire de la région Nouvelle Aquitaine.

La Maison Familiale Rurale dispose d'une référente handicap : christine.binet@mfr.asso.fr.

La restauration et l'hébergement peuvent être assurés sur place. Nous consulter pour les tarifs et modalités d'accès.