

Titre à Finalité Professionnel Cuisinier

Niveau 4

Public concerné

- ⇒ Demandeur d'emploi,
- ⇒ 16 ans minimum (sauf dérogation)
- ⇒ Salarié(es) en contrat de professionnalisation ou d'apprentissage
- ⇒ Salarié(es)
- ⇒ Actif(ve) non salarié(e)

Prérequis

- ⇒ Maîtrise des savoirs de base
- ⇒ Projet professionnel motivé et validé

- ⇒ Avoir déjà une formation ou un poste de commis de cuisine

Présentation générale

Le métier de cuisinier consiste principalement en la préparation de plats mais également en la gestion des équipes et brigades dont il peut avoir la responsabilité. Il doit savoir associer des saveurs, réaliser des sauces, des assaisonnements et imaginer de nouvelles recettes, il propose et définit les plats et les cartes. Il est également indispensable de maîtriser les techniques culinaires de base puisque le poste peut être exercé dans diverses structures.

Le cuisinier travaille seul ou en équipe (brigade), responsable d'une brigade et/ou sous la responsabilité d'un chef de partie ou directeur. Il est le plus souvent debout, dans la chaleur sans réel contact avec la clientèle, sauf dans les très grands restaurants ou dans les restaurants en libre-service.

Il travaille obligatoirement dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, en horaires de jour, de soirée, en continu ou avec coupure. Et il est fréquent d'être de service les dimanches et jours fériés.

Être cuisinier c'est également lutter contre le gaspillage alimentaire, être passionné et créatif

Objectifs d'impact de la formation

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse :

- Contrôler les approvisionnements et gérer les stocks
- Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques, élaborer des menus, une carte
- Réaliser tous les modes de cuisson, tous les fonds, appareils, sauces
- Déléguer de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine
- Contrôler la qualité de la production
- Respecter les normes d'hygiène et sécurité alimentaire

MAISON FAMILIALE RURALE DE L'ESPARRE MÉDOC

34 bis Rue Lieutenant-Colonel Jean Lagarigue • 33340 L'ESPARRE MÉDOC • 05 56 41 06 79

www.mfr-lesparre.com • mfr.lesparre@mfr.asso.fr

V100624

- Réaliser des analyses de coûts matière et leur incidence sur le prix de vente
- Analyser les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Superviser l'ensemble des activités et de leur résultat

Objectifs pédagogiques

Enseignement Professionnel :

Bloc 1 Production culinaire

- A1 Elaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques
- A2 Détermination des coûts de revient et commande des matières premières
- A3 Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

Bloc 2 Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

- A4 Pilotage du travail de l'équipe en cuisine
- A5 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)

Contenu spécifique

- Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel

MAISON FAMILIALE RURALE DE L'ESPARRE MÉDOC

34 bis Rue Lieutenant-Colonel Jean Lagarigue • 33340 L'ESPARRE MÉDOC • 05 56 41 06 79

www.mfr-lesparre.com • mfr.lesparre@mfr.asso.fr

V100624

Contenu de formation

POSITIONNEMENT

- ↳ Présentation et remise des documents de la formation
- ↳ Entretien individuel de positionnement

Nos étapes d'admission à la formation menant au Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier (de niveau 4)

- Examen du dossier de candidature
- Epreuve écrite : test sur les savoirs de base en français et mathématiques, connaissances du secteur et du métier
- Epreuve CERTIDEV : un positionnement préalable pour le Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier (de niveau 4) se déroule en 2 étapes :

> Une épreuve écrite, sous forme de questionnaire en ligne accessible depuis l'espace personnel du candidat sur la plateforme CERTIBLOC (30 mn à 1heure max)

> Un entretien avec le candidat portant sur ses compétences clés et/ou de capacités transversales, projet professionnel et motivation

Cet entretien de positionnement qui suivra la phase d'admission permettra d'envisager d'éventuels allègements et/ou dispenses et de définir ensemble votre parcours de formation individualisé.

BLOC 1 Production culinaire

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	DESCRIPTIF DE LA COMPÉTENCE	SAVOIRS ET SAVOIRS FAIRE
A1. Elaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques	<p>C.1 Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée</p> <p>C.2 Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire</p>	Réaliser un menu de A à Z en respectant les normes de production, sécurité, hygiène.
A2 Détermination des coûts de revient et commande des matières premières	<p>C.3 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</p> <p>C.4. Déterminer le coût de revient (Prix</p>	Réaliser les commandes en fonction du stock, de la demande en faisant attention au cout

MAISON FAMILIALE RURALE DE LESPARRÉ MÉDOC

34 bis Rue Lieutenant-Colonel Jean Lagarigue • 33340 LESPARRÉ MÉDOC • 05 56 41 06 79

www.mfr-lesparre.com • mfr.lesparre@mfr.asso.fr

V100624

	de revient journalier/ « Food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire	
A3 Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire	<p>C.5. 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</p> <p>C.6. Préparer et réaliser des mets : des entrées, des plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires, afin d'optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits</p> <p>C.7. Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celle des autres</p>	<p>- Respecter et faire respecter l'HACCP</p> <p>- Réaliser la production culinaire</p>

MAISON FAMILIALE RURALE DE LESPARRÉ MÉDOC

34 bis Rue Lieutenant-Colonel Jean Lagarigue • 33340 LESPARRÉ MÉDOC • 05 56 41 06 79

www.mfr-lesparre.com • mfr.lesparre@mfr.asso.fr

V100624

BLOC 2 Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	DESCRIPTIF DE LA COMPÉTENCE	SAVOIRS ET SAVOIRS FAIRE
A3. Pilotage du travail de l'équipe en cuisine	C.7 Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace	<ul style="list-style-type: none"> - Diriger sa brigade - Gérer les conflits - Organiser le travail - Suivre et contrôler la production, tenue et EPI - Faire preuve de tact et de patience
	C.8. 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	
	C.9. Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations	
A4. 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)	C.10. S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité - mettre en place et suivre des protocoles - travailler sur le développement durable et l'économie des ressources.
	C.11. Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire	
	C.12 Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable	
	C.13. Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail	

MAISON FAMILIALE RURALE DE L'ESPARRE MÉDOC

34 bis Rue Lieutenant-Colonel Jean Lagarigue • 33340 L'ESPARRE MÉDOC • 05 56 41 06 79

www.mfr-lesparre.com • mfr.lesparre@mfr.asso.fr

V100624

Compétence spécifique

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	DESCRIPTIF DE LA COMPÉTENCE	SAVOIRS ET SAVOIRS FAIRE
Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans le cadre professionnel	Manager son équipe en utilisant les bons outils de communication	<ul style="list-style-type: none"> - Gérer son équipe - Mener des entretiens - Gérer les conflits

Méthodes pédagogiques

- ⇒ Moyens pédagogiques : moyens utilisés pour permettre les apprentissages (exercices, capitalisation de l'expérience professionnelle, jeux de rôles, exposés, film, vidéo...), Supports pédagogiques ; Matériel de vidéo projection ; Salles ; FOAD (MOOC), Plateaux techniques, intervenants extérieurs
- ⇒ Modalités : Présentiel, expérientiel (période en milieu professionnel)

Dates et durées selon positionnement

De septembre à septembre N+1.

Durée de la formation		
Bloc de compétences	Centre	Entreprise
BLOC 1	250	1047
BLOC 2	250	
COMPLEMENT	60	
TOTAL	560	1047

Lieu

MFR Lesparre Médoc – 34 rue du Lt Colonel Jean Lagarrigue

33340 LESPARRE

MAISON FAMILIALE RURALE DE LESPARRE MÉDOC

34 bis Rue Lieutenant-Colonel Jean Lagarigue • 33340 LESPARRE MÉDOC • 05 56 41 06 79

www.mfr-lesparre.com • mfr.lesparre@mfr.asso.fr

V100624

MAISON FAMILIALE RURALE DE LESPARRÉ MÉDOC

34 bis Rue Lieutenant-Colonel Jean Lagarigue • 33340 LESPARRÉ MÉDOC • 05 56 41 06 79

www.mfr-lesparre.com • mfr.lesparre@mfr.asso.fr

V100624

Coût

- ⇒ Apprenti(e) : cout contrat France Compétences : Forfait 7168 €
- ⇒ Transition pro : 12€/ heure
- ⇒ Tenue de cuisine « pantalon, veste, toque, chaussures de sécurité, tablier » Mallette à couteaux et livre cuisine de référence.

Débouchés :

Travailler en cuisine comme cuisinier, chef de partie, chef selon l'établissement et le profil.

Responsable de l'action

- ⇒ Charlotte RIVAT charlotte.rivat@mfr.asso.fr

Formateurs et intervenants

- ⇒ Matières professionnelles : Florence LORTHIOS – Yanis ESSABER
- ⇒ Intervenants extérieurs

Suivi de l'action

- ⇒ Émargements
- ⇒ Suivi en entreprise
- ⇒ Bilan en centre de formation
- ⇒ Suivi de l'insertion

Validation

- ⇒ Validation totale ou partiel du Titre à finalité Professionnel
- ⇒ Attestation de formation
- ⇒ Livret de compétences
- ⇒ Validation SST et HACCP

Évaluation de l'action

Évaluation de la prestation de formation par les stagiaires :

- ⇒ « À chaud » : bilan avec tour de table et enquête de satisfaction
- ⇒ « À froid » : enquête de satisfaction à 3 mois

Code

RNCP 37867
FORMACODE 42752-42746
ROME G1404-G1601
NSF 261T/334

MAISON FAMILIALE RURALE DE LESPARRE MÉDOC

34 bis Rue Lieutenant-Colonel Jean Lagarigue • 33340 LESPARRE MÉDOC • 05 56 41 06 79

www.mfr-lesparre.com • mfr.lesparre@mfr.asso.fr

V100624

Indicateurs de résultats Promotion 2024-2025

	Apprentissage	Formation professionnelle
Taux d'abandon / rupture pendant la formation	A VENIR	
Taux de réussite à la certification		
Taux de réussite à la certification partielle		
Taux d'insertion		

Poursuites de parcours :

- Mention complémentaire dessert de restaurant
- Mention complémentaire traiteur
- Titre professionnel cuisinier de collectivité
- Emploi

MAISON FAMILIALE RURALE DE LESPARRÉ MÉDOC

34 bis Rue Lieutenant-Colonel Jean Lagarigue • 33340 LESPARRÉ MÉDOC • 05 56 41 06 79

www.mfr-lesparre.com • mfr.lesparre@mfr.asso.fr

V100624