



TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER(IÈRE)



OBJECTIFS

Acquérir les connaissances et compétences techniques pour la réalisation de productions culinaires dans les normes d'hygiène et de sécurité afin de satisfaire la clientèle.

S'organiser dans son travail et appliquer les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie.

CONTENU

CCP 1. Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

CCP 2. Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

CCP 3. Préparer et cuire des plats au poste chaud

CCP 4. Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant) :

Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS) en restauration collective et/ ou le Guide des bonnes pratiques hygiène (GBPH) en restauration traditionnelle.

Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche écocitoyenne.

Réaliser les opérations de prétraitement en préservant la qualité sanitaire des produits.

PRÉ-REQUIS

- Niveau scolaire 3^{ème} conseillé. - Organisation, méthode, rigueur, initiative, aptitude pour le travail en équipe, bonne forme et résistance physique. -

Motivation forte démontrée par une cohérence significative entre l'expérience et le projet professionnel. - Excellente tenue et hygiène corporelle.

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Titre professionnel de niveau européen 3

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

SERVICES VALIDEURS

Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

TARIF

Nous consulter

DURÉE INDICATIVE

En centre : 557 heures

En entreprise : 322 heures

A NOTER

Formation éligible au compte personnel de formation

Code CPF : **244763**



Contacts

Mise à jour le 20 Décembre 2019