

Modalité

Présentiel
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

Public

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel
Accessibilité à tout pour tous.

Prérequis

16 ans minimum.
Niveau 3ème requis.

Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques

Cours théoriques, animations pédagogiques et mises en situation sur plateau technique.

Durée de la formation

En apprentissage, la durée de la formation est à minima de 25% du temps de travail. En contrat de professionnalisation ou en proA, la durée de la formation est comprise entre 15% et 25% du temps de travail.

Objectifs

- Identifier les matériels, les modes de cuisson, les produits de base ;
- Réaliser des plats à base de légumes, viandes, poissons, oeufs, laitages qui composent les entrées, les plats principaux et les desserts ;
- En fin de formation, réaliser seul les composants d'un menu complet ;
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur

Suivi et évaluation

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise ;
- Certification délivrée par une commission paritaire sur la base du suivi en continu des compétences acquises en centre de formation et en entreprise, et d'une évaluation finale par un binôme de jury ;
- Délivrance d'une certification de niveau 3 de la branche professionnelle. RNCP 37859
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

Résultats

2023 : reçus 80% - Satisfaction globale : 82%

Cout pédagogique

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.



Contenu

I. Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
 - Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
 - Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
 - Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
 - Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
 - Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé
 - Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres.
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
 - Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
 - Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

II. Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire

III. Réceptionner et stocker des marchandises

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage