# CUISINIER

ROME : G1602

## FORMATION CERTIFIANTE

**Durée**
1100 heures soit 8 mois
dont stages en entreprise(s) : 8 semaines
Une période préparatoire peut précéder l'entrée en formation
Parcours de formation modulable et individualisé

**Certification visée**
Titre professionnel de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail

**Public accueilli**
Les personnes reconnues travailleur handicapé bénéficiant d'une orientation professionnelle émise par la CDAPH (Commission des Droits et de l'Autonomie des Personnes Handicapées).

**Aptitudes requises**
- intégrité motrice et fonctionnelle presque totale des membres supérieurs
- bonne acuité visuelle avec ou sans correction
- station debout prolongée avec déplacements fréquents
- capacité à monter et à descendre les escaliers
- travail en équipe
- port de charges jusqu'à 5 kg
- bonne audition avec ou sans appareillage
- utilisation de machines tranchantes
- tolérance cutanée et respiratoire aux produits professionnels.

**Pour des situations occasionnelles de travail ou des emplois spécifiques**
- horaires décalés, fractionnés
- travail le week-end et jours fériés

## Vos interlocuteurs

**Accueil :** 05 53 62 23 24

**Formateur :**
Jérôme MOURNAT
jerome.mournat@clairvivre.fr

## Le métier

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'le cuisinier effectue la réception, le contrôle des matières premières et réalise des productions culinaires en assurant leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle.

Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.
Le cuisinier mène les cuissons en utilisant le matériel approprié.
Il goûte et, le cas échéant, intervient sur les textures, rectifie les assaisonnements et renforce les saveurs en affinant les dosages.
Il veille également à l'équilibre des saveurs tout en limitant les apports en sucre et en matières grasses.
En appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il prépare et dresse des entrées, plats et desserts de type restaurant.

Il remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et effectue des cuissons sur gril.

Le cuisinier effectue le lavage de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

Suivant le type de restaurant, le cuisinier peut être en contact avec la clientèle. Le métier de cuisinier offre de ombreuses opportunités de mobilité au niveau national et international.

## Le secteur d'activité

Cet emploi s'exerce dans des établissements de type traditionnel tels que des restaurants gastronomiques ou à thème, dans des brasseries, dans la restauration rapide, chez des traiteurs, dans des établissements de type collectif tels que des restaurants d'entreprise, scolaires ou dédiés à la santé.

# CUISINIER

ROME : G1602

## FORMATION CERTIFIANTE

### Le programme

**Préparer , cuire et dresser des entrées froides et chaudes**
- mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
- confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

**Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud**
- mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
- réaliser les cuissons longues au poste chaud
- réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
- mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité

**Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant**
- mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

**Évaluation**
L'examen du Titre Professionnel se fait sur site par un jury de professionnels
Des évaluations en cours de formation sont organisées

**Poursuites de formation possibles**
Bac Professionnel Cuisine, des mentions complémentaires Cuisinier en desserts de restaurant ou Art de la cuisine allégée ou un Titre Professionnel Chef de cuisine en restauration collective

### Les emplois visés

- restauration commerciales : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, rapide
- restauration traditionnelle : brasserie
- restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière

### Types d'emplois accessibles

- cuisinier
- commis de cuisine
- chef de partie

### L'accompagnement individualisé

La personne accueillie est considérée dans sa globalité et accompagnée par l'ensemble des membres du personnel selon leur domaine professionnel, en équipe interdisciplinaire.

Pôle Action Santé et Sociale
Un accompagnement médico-psycho-social tout au long du parcours.

Pôle insertion
Un accompagnement vers et dans l'emploi.

### La journée de préaccueil

Avant de débuter une formation, nous invitons les personnes à venir rencontrer l'équipe d'accompagnement lors d'une journée de préaccueil. Cette visite permet d'obtenir des informations précises sur le déroulement, les objectifs et les exigences du parcours envisagé, ainsi que les conditions de vie au centre et les pièces administratives à fournir pour une admission.

Pour participer à cette journée, **l'inscription est obligatoire.**