



Entreprise :

Apprenant :

OBJECTIFS

Être capable de :

- Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
- Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude
 - Préparer et cuire des plats au poste chaud
 - Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

PUBLIC

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.

PRE-REQUIS

Être âgé(e) de 16 ans minimum, niveau 3^{ème} requis.

LIEU DE LA FORMATION

En centre de formation.

FORMATEUR

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

DUREE DE LA FORMATION

Faire un copier/coller de la convention.

MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Signature de feuilles d'émargement (états de présence) signées par le stagiaire et le formateur en centre pour chaque demi-journée de formation.

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.

Validation lors d'une session d'examen final face à un jury.
H&C se conforme aux dispositions prévues dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen

Délivrance d'un diplôme du ministère du travail et de l'emploi.

Fait à _____, le _____ / _____ / _____, en autant d'exemplaires que de parties.

Signature et cachet de l'entreprise

Signature de l'alternant

Signature et cachet du centre de formation

Formation TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

heures

I - L'hygiène et la sécurité en restauration

Les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

II - Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

- Nettoyer et entretenir les espaces de production culinaire et les locaux annexes
- Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées.
- Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées.
- Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.

III - Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

- Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse ».
- Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse ».
- Assurer la distribution en liaison froide et chaude.

IV – Préparer et cuire des plats au poste chaud

- Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud.
- Réaliser les cuissons au poste chaud.
- Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud

V - Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

- Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
- Assembler et dresser des desserts de restaurant.