

# Fiche Formation

---

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

RNCP34095

CERTIFICATION DE NIVEAU 3

MFR La Roche du Trésor

18, RUE DU COUVENT | 25390 ORCHAMPS-VENNES

<http://www.mfr-rochedutresor.com> | [formation@rochedutresor.com](mailto:formation@rochedutresor.com)

SIRET : 77833721200030

DECLARATION D'ACTIVITE ENREGISTREE SOUS LE NUMERO 43250169225 AUPRES DU PREFET DE LA REGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

### **Public concerné**

Individuels payants éligible CPF

Salariés : contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, autres contrats

Demandeurs d'emploi

Nombre de places 20

### **Conditions d'entrée**

Formation accessible à toutes les personnes souhaitant se former aux métiers de cuisinier(ère).

### **Présentation générale**

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

### **Objectifs**

A partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Lors de la préparation de banquets ou en restauration collective, il met en œuvre des techniques spécifiques aux productions en quantité.

Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range.

Il effectue l'ensemble de ces opérations en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et en respectant les consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la production à effectuer et maintient son poste de travail propre et ordonné. Il lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité.

En fonction de la taille de la structure, le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité du chef. Il communique avec les équipes de salle et de cuisine. Il est amené à échanger en anglais avec ses collègues et avec la clientèle. Le cuisinier représente l'établissement en portant la tenue réglementaire et en adoptant une posture appropriée. Il pourra être amené à superviser un personnel moins expérimenté. L'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, ou dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le cuisinier est en contact direct avec la clientèle.

Il travaille en station debout prolongée, assure de fréquentes allées et venues, la manutention de charges, et est fréquemment exposé à la chaleur, parfois au froid. Au cours de son service, il est soumis à des périodes d'activité soutenue dites « coup de feu ». L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

### **Contenu de formation**

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 01. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 02. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 03. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

### **Modalités pédagogiques**

Cours en présentiel.

Apports théoriques.

Travail de recherche et création d'outils professionnels.

Travaux de groupe et travail collaboratif

Etude de cas concret – mise en pratique

Visites de structures et intervention de professionnels.

Suivi individualisé, accompagnement dans la recherche de stage.

Evaluations en cours de formation.

Bilans, régulation.

Voyages d'étude.

Mise en œuvre de projets pratiques.

La Formation à Distance peut également être mise en œuvre au besoin.

### **Compétences attestées**

#### **1. 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.

#### **2. 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.

#### **3. 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.

### **Modalités d'acquisition de la certification**

Acquisition de la certification par Certificat de Compétences Professionnelles.

**Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :**

- D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
- Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

## **Blocs de compétences**

### **RNCP34095BC01 - 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.

### **RNCP34095BC02 - 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.

### **RNCP34095BC03 - 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.

Le titre professionnel est composé de 3 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

## **Certificateur**

Ministère du Travail

<https://travail-emploi.gouv.fr/>

## **Durée et dates**

Durée en centre : 805 heures

Durée en entreprise : 315 heures

Dates : janvier à septembre

Formation à temps plein : 35 heures par semaine

## **Lieu de formation**

Maison Familiale Rurale La Roche du Trésor  
18, rue du Couvent  
25390 Orchamps-Vennes  
Coordonnées GPS : Latitude : 47.131877 | Longitude : 6.528922

Selon les besoins de la formation, des regroupements pourront être organisés à Pierrefontaine Les Varans :

Maison Familiale Rurale La Roche du Trésor  
1, rue du Pré  
25510 Pierrefontaine les Varans  
Coordonnées GPS : Latitude : 47.213631 | Longitude : 6.538339

### **Coût par participant**

Frais d'adhésion et d'inscription : 30 €

Hébergement en internat : 100 € / semaine

Pour les apprentis : prise en charge des coûts pédagogiques, d'une partie de la demi-pension ou de l'internat selon les OPCO.

Pour les demandeurs d'emploi orientés dans le cadre du Service Public Régional de la Formation par les prescripteurs habilités (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi) : prise en charge des coûts pédagogiques et possibilité d'aide au déplacement (sous conditions). Les coûts de pension restent à charge du stagiaire.

Pour les autres salariés : devis sur demande à l'adresse [formation@rochedutresor.com](mailto:formation@rochedutresor.com)

### **Responsables et Animateurs**

Responsable de formation	Jérôme Brischoux – <a href="mailto:jerome.brischoux@rochedutresor.com">jerome.brischoux@rochedutresor.com</a>
Responsable administratif	Elise Millesse – <a href="mailto:elise.millesse@rochedutresor.com">elise.millesse@rochedutresor.com</a>

### **Suivi de l'action**

Emargement des stagiaires et des formateurs

Attestation d'entrée et de fin de formation

Bilans en entreprise

### **Evaluation de l'action**

Evaluation de la prestation de formation « à chaud » (bilan en fin de semaine lors des sessions en centre de formation).

Evaluation de l'action (questionnaire de satisfaction des participants)

Evaluation sur le degré d'acquisition des compétences (évaluations des compétences, livret de compétences et de suivi en entreprise).

### **Passerelles et débouchés possibles**

Les différents secteurs d'activité concernés sont principalement : Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie. Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière.

#### **Type d'emplois accessibles :**

Cuisinier

Commis de cuisine

Chef de partie

#### **Code(s) ROME :**

- G1602 - Personnel de cuisine