

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de cuisinier et valider le TFP cuisinier (certification de niveau 4). Certification professionnelle délivrée par CERTIDEV. Le cuisinier tient une place centrale dans le process de production culinaire de la filière. En concertation avec le chef de cuisine ou le responsable de l'établissement, il élabore des menus variés, en tenant compte des coûts de revient, en sélectionnant des produits de saison et en privilégiant des techniques de cuisson qui préservent les qualités nutritives des produits. Il gère tout ou partie des stocks de denrées alimentaires et procède aux commandes en tant que de besoin. En cuisine, il prépare et réalise les menus/plats élaborés en recourant à des techniques culinaires variées, adaptées et innovantes.

- ▶ **Débouchés métiers : cuisinier en restauration traditionnelle et collective, Chef de partie et chef de cuisine avec de l'expérience.**
- ▶ [ÉQUIVALENCES PROPOSÉES PAR FRANCE COMPÉTENCES](#)

Prérequis

Diplômes obligatoires Non concerné

Conditions spécifiques accessibles à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (exemple TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier, ...)

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date :	Heure :	Date :	Heure :
Les mardis de l'ACPM	10h00	Entrées & sorties permanentes	Nous consulter

| Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours

| Durée totale : 406 h Centre

| Rythme hebdomadaire : En continu

| Formation en milieu professionnel : 400 h

| Entrées/Sorties permanentes

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources
- Salles informatiques

Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)
- Accompagnement personnalisé vers l'emploi

Modalités d'évaluation aux examens

- Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu
- Nombre d'apprenants en 2024 : 0
- Taux de réussite aux validations en 2024 : pas de session
- Taux de satisfaction apprenants en 2024 : pas de session
- Taux d'insertion professionnelle en 2024 : pas de session
- Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : pas de session
- Taux de rupture en 2024 : pas de session
- Taux d'interruption en 2024 : pas de session
- Taux de poursuite d'étude en 2024 : pas de session

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | hra@acpm.eu

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

1 : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter.

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le TFP Cuisinier (certification professionnelle de la branche CERTIDEV) La dispense de blocs de compétences est possible sur présentation de justificatifs.

	Heures	Tarif
COMPÉTENCES #1 – RNCP37867BC01 - Production culinaire		
Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée	21 h	315 €
Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire	35 h	525€
Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus	42 h	630€
Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire	35h	525 €
Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process Hygiène Alimentaire des établissements de restauration commerciale.	14h	210 €
Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires afin d'optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits	63 h	945 €
Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres	7h	105 €
Total du bloc de compétences	217 h	3255 €

COMPÉTENCES #2 – RNCP37867BC02 - Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace	70 h	1050 €
Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production	70 h	1050 €
Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire.	35 h	525€
Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail	14H	210 €
Total du bloc de compétences	189 h	2835 €

Période de Formation obligatoire

Période de formation obligatoire en entreprise	400 h
--	-------

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation - Modalités d'évaluation : Mise en situation reconstituée & Entretien avec le jury Etude de situation numérisée et questionnaire. Délivrance du TFP Cuisinier sous condition de validation des examens et de la période de formation en entreprise

	Total heures	Total Prix
Total Formation	406 h	6090 €
Période de Formation Obligatoire en Entreprise	400 h	

Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail ou la Région, sous conditions d'éligibilité.

Contrat d'apprentissage



Financement CPF