



**Auvergne – Rhône-Alpes\***

\* Signature provisoire : le nom de la Région sera fixé par décret en Conseil d'Etat avant le 1<sup>er</sup> octobre 2016, après avis du Conseil Régional.

# CUISINIER(ÈRE)

**PARCOURS PROFESSIONNALISANT CARED + CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION\***

**\* APRÈS VALIDATION DU PARCOURS CARED**



## MODULES DE FORMATION

(VOIR DÉTAIL AU VERSO)

- ❑ CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL
- ❑ HYGIÈNE, PRÉVENTION, RÉGLEMENTATION
- ❑ PRÉPARER, CUIRE ET DRESSER DES HORS-D'OEUVRE 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
- ❑ ÉLABORER DES PÂTISSERIES ET ENTREMETS DE RESTAURANT
- ❑ COMPÉTENCES DE BASE / COMPÉTENCES TRANSVERSES

## OBJECTIFS DE FORMATION

- Acquérir les compétences, savoir-faire et savoir-être nécessaires à l'obtention du titre professionnel de Cuisinier(ère) de niveau V
- Exercer l'emploi de cuisinier en restauration collective ou traditionnelle
- Réaliser l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant en mettant en œuvre les techniques de fabrication culinaire
- Préparer les plats et les dresser
- Respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travailler seul ou en équipe
- Occuper tout poste de production culinaire

## PUBLIC CONCERNÉ

Avoir l'expérience réussie d'au moins une saison sur un poste de qualification inférieure (restauration collective ou traditionnelle)

## DURÉE DU PARCOURS

Dans le cadre du CARED : 840 h de formation dont 224 h en entreprise réparties en 2 périodes.

(Après validation du parcours CARED, le parcours se poursuit sur un contrat de professionnalisation de plus de 6 mois)

Dans le cadre du Contrat de professionnalisation : 938 heures de formation dont 700 heures d'application en entreprise.

## DATES

CARED

Du 21/11/16 au 05/05/17

**Périodes d'application en entreprise :**

Du 15/12/16 au 06/01/17

Du 05/04/17 au 25/04/17

(congés du 09/01/17 au 13/01/2017)

**CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION**

Du 15/05/17 au 17/11/17

**Période d'application en entreprise :**

Du 22/05/17 au 06/10/17

## DISPOSITIFS / FINANCEMENT

CARED (Contrat d'Aide et de Retour à l'Emploi Durable) en partenariat avec la région Auvergne - Rhône-Alpes suivi d'un contrat de professionnalisation.

## ADMISSION

Contactez la mission locale de rattachement en région pour connaître les dates des info coll + CV + Lettre de motivation + dossier de candidature + Entretien

## LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH - Village Club « La Gaillarde »  
RD 559 - 83380 Les Issambres

Pendant toute la durée du parcours l'hébergement et la restauration sont assurés sous conditions.

## PROFIL, APTITUDES ET CAPACITÉS

- Faire preuve de forte motivation professionnelle
- Etre disponible et mobile
- Etre rigoureux
- S'adapter aux évolutions techniques
- Respecter des processus méthodologiques précis
- Respecter les règles d'hygiène
- Etre créatif et imaginatif
- Faire preuve d'esprit d'équipe
- Faire preuve de résistance physique, aux odeurs, à la chaleur

## NIVEAU DEMANDÉ

1er cycle de l'enseignement, CAP, Brevet des collèges

## COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

- Dans le cadre du CARED, validation + attestation de fin de formation
- Dans le cadre du contrat de professionnalisation,
  - Titre professionnel de Cuisinier(ère) de niveau V
  - CCP 1 « Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes »
  - CCP 2 « Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude »
  - CCP 3 « Préparer et cuire des plats au poste chaud »
  - CCP 4 « Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant »
- Certification complémentaire (une spécificité IFETH) :
  - VOLTAIRE®: compétences en orthographe



## ÉLÉMENTS CLÉS

- 1 formation complète et adaptée aux établissements touristiques et hôteliers, pour un métier en tension dans un secteur d'activité dynamique
- 1 pédagogie axée sur la mise en situation professionnelle
- La pluri-certification, une valeur ajoutée IFETH

## QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH forme principalement aux métiers et responsabilités des établissements touristiques et hôteliers (villages et clubs de vacances, hôtels club, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air, ...).

Nous souhaitons permettre à chacun de nos bénéficiaires - salarié, saisonnier, demandeur d'emploi - d'assurer sa réussite professionnelle dans un secteur en pleine mutation.

Nous développons des partenariats avec les employeurs du secteur afin de mettre en place des solutions formation adaptées à leurs attentes en matière de recrutement et de développement.

## LE PLATEAU TECHNIQUE

Situé en bord de mer sur la côte varoise au sein du Village Club « La Gaillarde », il offre :

- La possibilité d'hébergement et de restauration sur place
- Des conditions de travail optimales : des équipements modernes et adaptés, dédiés aux apprentissages
- L'opportunité de profiter d'agréables moments de détente
- **Autres services** : Wi-fi gratuit illimité, équipements de sport, piscine (de mai à septembre), plage à 100 m, parking, laverie

## APPROCHE PÉDAGOGIQUE

- Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.
- Toutes nos formations sont encadrées par un formateur référent avec l'appui d'intervenants experts.
- Notre pédagogie est avant tout celle de l'engagement donc de l'action et de la responsabilisation.
- Former sur un plateau technique permet l'acquisition de savoirs opérationnels à partir de situations de travail reconstituées.
- Le e-campus de l'IFETH facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

## CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

**E-MAIL**  
contact@ifeth.com

**TÉLÉPHONE**  
04 94 81 32 95

**ADRESSE**  
Boulevard J.F. Kennedy  
83520 Roquebrune sur Argens

**FAX**  
04 94 81 32 90

Mise à jour : 13/07/2016

+ d'infos sur [www.ifeth.com](http://www.ifeth.com)



SARL / SIRET 502 689 516 00024 / Code APE 8559A /  
Numéro de déclaration : 93 83 04245 83

# CUISINIER(ÈRE)

TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINIER - NIVEAU V + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES

## PARCOURS DE FORMATION

### □ CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- S'intégrer dans l'organisation fonctionnelle et hiérarchique des différents types d'établissements
- Travailler en équipe
- Connaître les attentes et les besoins du client
- Connaître les différentes gammes et familles de produits
- Utiliser des fiches techniques
- Connaître le matériel et les ustensiles
- Connaître les différents produits d'entretien et les consommables

### □ HYGIÈNE, PRÉVENTION, RÉGLEMENTATION

- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives aux préparations froides et chaudes
- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives à la distribution
- Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel

### □ HORS D'ŒUVRE ET ENTRÉES CHAUDES

- Réaliser les opérations préliminaires
- Réaliser des cuissons et élaborer des sauces
- Assembler et dresser

### □ PRÉPARATIONS ET CUISSONS

- Réaliser la préparation des plats au poste chaud
- Réaliser les opérations de dressage et d'envoi
- Cuire dans un liquide (pochage, court bouillon...)
- Cuire des oeufs à la coque, mollets, durs, omelette, brouillés, au plat
- Griller, braiser, poêler, sauter, rôti : viandes, abats, ou volailles
- Cuire des légumes (étuver, braiser...)
- Cuire des pâtes et du riz
- Frire des aliments
- Griller, braiser, poêler, sauter : poissons plats et ronds
- Gouter les préparations : analyser, rectifier

### □ PÂTISSERIES ET ENTREMETS

- Beurrer des moules cirer des plaques
- Utiliser la poche à douille
- Tamiser et fleurir
- Préparer des appareils à flans sucrés et salés
- Chemiser un cercle à entremet
- Réaliser les pâtes (à crêpes, à sauter, à frire, enrober, glacer...)
- Réaliser les crèmes (anglaise, pâtissière, fouettée, chantilly)
- Réaliser des pâtes (brisée, feuilletée, à choux, génoise...)

### □ COMPÉTENCES ET SAVOIRS DE BASE / COMPETENCES TRANSVERSES

- Communication / Raisonnement / Informatique

## LA PLURI-CERTIFICATION, BIEN PLUS QU'UN TITRE



+



TOSA®

Centre Agréé

