

RNCP : 34095

## Cuisinier(ère)

### Métier

Vous préparez les plats, en assurez la disposition pour le service, entretenez votre poste de travail, respectez les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité. Quel que soit le type d'entreprise, vous travaillez seul ou en équipe et pouvez occuper tout poste de production culinaire. Vous travaillez aussi bien en restauration collective que traditionnelle, voire en cuisine centrale ou laboratoire de fabrication réalisant des milliers de repas. Les horaires sont souvent contraignants, surtout dans les petites entreprises. De même, les jours de repos sont souvent pris par roulement et peu fréquents les jours fériés.

### Objectifs de la formation

L'objectif de la formation est de permettre de réaliser les activités suivantes :

- Mettre en œuvre des techniques de fabrication culinaire, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et en veillant aux goûts de la clientèle.
- Préparer et cuisiner des mets en associant les arômes et les saveurs afin d'atteindre l'équilibre des goûts.
- Intervenir lors de la finition des productions en contrôlant leur qualité et dresse les préparations en accordant une attention particulière à la décoration et à la netteté des présentations.

### Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

#### **CCP 2095 – 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.

#### **CCP 2097 – 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.

#### **CCP 2098 – 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.

#### **Module complémentaire :**

- Cuisine du terroir réunionnais

La formation intègre les règles d'hygiène et de sécurité et les principes de la démarche HACCP.

## Déroulé de la formation

Intitulés	Durées indicatives	
	Semaines	Heures
Période d'intégration	1	35
Module 1 : Acquérir les techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire	6	210
Module 2 : Préparer, cuire, et dresser des entrées froides et chaudes	3	105
Module 3 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud	7	245
Module 4 : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant	3	105
Module complémentaire : Cuisine du terroir réunionnais	4	140
Période en entreprise	4	140
Module de synthèse (Confectionner un menu complet)	1	35
Session d'examen	1	35

## Certification/Diplôme

Titre Professionnel de Niveau 3 du Ministère Chargé de l'Emploi (nomenclature Europe, niveau V nomenclature 1969) composé des 3 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP).

## Modalités de certification

- Voir la fiche métier sur : [www.afpar.com](http://www.afpar.com)

## Modalités pédagogiques

- Théorie professionnelle en salle de regroupement et mises en pratique permanentes sur un plateau technique dédié reconstituant le milieu professionnel. Des moyens matériels variés sont utilisés (équipement de cuisson, de grillade, petit équipement de cuisine, machine et robots de préparation, chambres froides négatives et positives, salle de plonge...)
- Période d'application en entreprise

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis en cours de formation,
- Evaluation des périodes d'application pratique : bilan de la période en entreprise,
- Evaluation de la satisfaction : Enquête de satisfaction stagiaire.

## Le public éligible

- Demandeur(se) d'emploi à partir de 18 ans,
- Si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, veuillez nous contacter.

Dans l'ensemble des cas, l'entrée en formation sera possible sous réserve :

- D'un avis médical favorable à l'exercice du métier.
- De répondre aux exigences des prérequis et d'aptitudes pour entrer en formation.

## Les prérequis

- Niveau 3ème ou équivalent.
- Une première expérience dans l'hôtellerie, la restauration ou un métier de bouche est recommandée.

## Les aptitudes requises

- Capacités d'adaptation et d'organisation,
- Disponibilité,
- Facilité d'expression,
- Esprit d'équipe,
- Habilité manuelle,
- Sobriété,
- Absence d'antécédents allergiques.

## Modalités d'accès

- Inscription (sur le site Internet ou auprès d'un prescripteur ou dans un Point contact)
- Participation à la réunion d'information collective
- Passation de tests psychotechniques (voir fiche de préparation)
- Entretien avec un(e) psychologue du travail
- Décision par la commission de recrutement

## Délai d'accès

- La phase de recrutement débute en moyenne 3 mois avant la date de démarrage de l'action. Les candidats sont convoqués par ordre de la date d'inscription et en fonction de la liste d'attente.

## Durée de la formation

Durée totale de la formation	1260 heures (36 semaines)
Durée en centre de formation	1050 heures (30 semaines)
Durée en entreprise	210 heures (6 semaines)

## Parcours de formation proposé

- Formation en présentiel : 35h par semaine
- La formation est composée de plusieurs blocs de compétences. Le stagiaire peut valider le Titre Professionnel (réussite totale) ou un ou plusieurs blocs de compétences (réussite partielle).

## Débouchés

- Accès à l'emploi. Les types d'emploi accessibles à la suite du Titre Professionnel sont :
  - Cuisinier(e) (ROME G1602) ;
  - Commis de cuisine ;
  - Chef(fe) de partie

## Suite de parcours

- Titre Professionnel Agent(e) de restauration
- CQP Boulangerie Pâtisserie
- Titre Professionnel Serveur(se)
- Evolutions possibles : Brevet professionnel, Bac Pro

## Equivalences/liens/correspondances avec les certifications d'autres ministères

- CAP Cuisine

## Passerelles vers des certifications du Ministère du travail

- Aucune

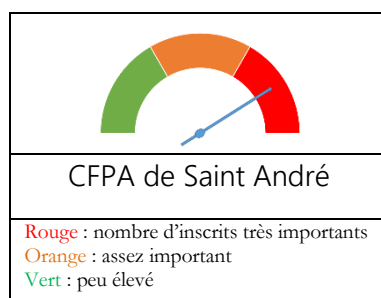
## Financement

- La formation est totalement prise en charge par les financeurs pour les demandeurs d'emplois.
- Cette formation est financée avec l'aide du FSE (REACT-UE) et de Région Réunion dans le cadre de la réponse de l'Union Européenne à la pandémie COVID-19. L'Europe s'engage à La Réunion avec le Fond Social Européen.

## Dates prévisionnelles de la formation et lieu

Lieu	Dates de début	Dates de fin	Modalités
CFPA de Saint André	09/05/2022	09/12/2022	En présentiel
	09/01/2023	11/08/2023	En présentiel

## Nombre de demandeurs d'emplois en attente de recrutement pour cette formation



## Indicateurs

Nombre de stagiaires formés	
2018	Effectif : 14
2019	Effectif : 14
2020	Effectif : 28
2021	Effectif : 14

Taux de réussite à la session d'examen		
2018	Validation totale : 83%	Validation partielle : 17%
2019	Validation totale : 79%	Validation partielle : 21%
2020	Validation totale : 95%	Validation partielle : 5%
2021	En cours	En cours

Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois après la sortie de formation		
2018	75%	Taux de réponse : 28%
2019	14%	Taux de réponse : 58%
2020	28%	Taux de réponse : 89%
2021	En cours	En cours

Taux de satisfaction des stagiaires	
2020	100%