

# TP : CUISINIER .IÈRE



## PROGRAMME DE FORMATION

### DOMAINE

- ◇ Rome : G1602
- ◇ Code CPF : 311166
- ◇ Format code : 42752
- ◇ Réf IFREC : IFR13

### LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de réaliser des productions culinaires et assurer leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle.

### DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ◇ 8 mois
- ◇ Présentiel ou Distanciel
- ◇ 12 participants maximum

### PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ◇ Tout public
- ◇ Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.
- ◇ Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

### TARIF

- ◇ 10010€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

### RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.  
Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

### OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

### RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert  
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.  
43 ans d'expérience en restauration.

### PERIODE D'INTEGRATION : 1 SEMAINE

- ◇ Accueil, présentation des objectifs de la formation
- ◇ Connaissance de l'environnement professionnel
- ◇ Adaptation du parcours de formation

### MODULE 1. ACQUERIR LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE PERMETTANT D'ATTEINDRE LE NIVEAU D'AUTONOMIE NECESSAIRE : 8 SEMAINES

- ◇ Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire
- ◇ Découverte des techniques de préparation des légumes, des fruits, des œufs, des fonds et sauces, des viandes, abats, volailles et poissons, des entremets et pâtisseries

### MODULE 2. PREPARER, CUIRE, ET DRESSER DES ENTREES FROIDES ET CHAUDES : 4 SEMAINES

- ◇ Techniques de base et cuisson des entrées
- ◇ Assemblage et dressage des entrées

### MODULE 3. PREPARER, CUIRE ET DRESSER DES PLATS AU POSTE CHAUD : 9 SEMAINES

- ◇ Techniques de base au poste chaud
- ◇ Cuissons longues, cuissons minutes
- ◇ Dressage à la commande au poste chaud
- ◇ Procédés de cuisson pour production culinaire en quantité

### MODULE 4. PREPARER, CUIRE ET DRESSER DES DESSERTS DE RESTAURANT : 4 SEMAINES

- ◇ Les techniques de base et cuissons au poste des desserts
- ◇ Assemblage et dressage des desserts de restaurant à la commande

### PERIODE EN ENTREPRISE (4 SEMAINES).

### MODULE 5. CONFECTIONNER UN MENU COMPLET : 1 SEMAINE

Préparation et organisation d'un menu complet  
Synthèse des apprentissages

### SESSION D'EXAMEN (1 SEMAINE)

## MODALITES DE LA FORMATION

### ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.  
Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

### LIEU DE FORMATION

En intra entreprise  
Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).  
Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

### ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.  
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

### CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.  
06.75.61.44.44.  
contact@ifrec13.com