

CUISINIER

TYPE DE CERTIFICATION: TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE RNCP 37867

NIVEAU 4 ENREGISTRÉE LE 19/07/2023



OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION CUISINIER

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 selon les besoins. En cuisine, il prépare et réalise les menus/plats élaborés en recourant à des techniques culinaires variées, adaptées et innovantes.

Le cuisinier **anime** et, en fonction de la taille de l'établissement, **encadre** un ou plusieurs **collaborateurs** : commis de cuisine, plongeurs, aides de cuisine. Tout en effectuant des activités de production, il peut encadrer également la production en cuisine. Il travaille généralement au sein d'une petite équipe composée de moins de 10 salariés (restauration traditionnelle).

Le cuisinier maîtrise et fait respecter les **conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire** relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Il réalise son travail en toute **autonomie**, sous la délégation d'un chef cuisinier ou du responsable de l'établissement, auxquels il rend compte pendant la production. Il est également **force de propositions** pour améliorer la qualité du travail, notamment sur l'ergonomie des postes de travail, l'organisation du travail et l'amélioration des compétences de son équipe. Il contribue à la démarche de **développement durable** de l'entreprise (optimisation des ressources) en intégrant cette dimension dans l'ensemble des opérations de production.

Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés, maîtriser et faire respecter tous les **protocoles** en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

Le cuisinier peut travailler en **horaires fractionnés**, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés. Il peut être soumis à une certaine tension du fait des pics d'activités très ponctuels. Il travaille debout la plupart du temps, et porte des charges.

LE PROGRAMME FOODCAMP CYCLE 2 À LA SOURCE

Ce programme s'adresse à toute personne disposant d'un premier niveau de qualification en cuisine (niveau 3 minimum) ou d'une expérience significative en restauration, souhaitant renforcer son expertise, affiner ses techniques, et accéder à des fonctions à **responsabilité** au sein d'une cuisine.

L'objectif du Foodcamp Cycle 2 est de former des cuisiniers autonomes, capables de concevoir une production culinaire complète, de gérer une équipe, d'assurer les commandes, la rentabilité et la gestion des coûts en lien avec les enjeux contemporains de la restauration : **éco-responsabilité, valorisation des produits, lutte contre le gaspillage, et inclusion des régimes spécifiques.**

Le programme alterne pratique intensive, prise de responsabilité sur le terrain, et modules spécialisés en fermentation, pâtisserie et gestion, pour permettre aux apprenants de passer du statut de commis à celui de **cuisinier confirmé.**

EN ALTERNANCE

DURÉE DU PROGRAMME

En alternance
12 mois dont 420 h en centre de formation

TARIF DE LA FORMATION

Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise

CERTIFICATION & FINANCEMENT

Cette formation est certifiante. Elle est finançable par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.

PRÉ-REQUIS

La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine) 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 ET DÉLAIS D'ACCÈS

La formation est accessible après le passage d'un **questionnaire écrit** digitalisé et d'un **entretien oral**, elle est accessible jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.

Si vous êtes en **situation de handicap**, pour que nous puissions étudier l'adaptabilité de la formation à votre situation, veuillez contacter :

À Paris : Agathe Trémoulet (agathe@lasource-foodschool.com)
Référente mobilité et handicap

À Toulouse : Isabelle Tirbois (isabelle@lasource-foodschool.com)
Référente mobilité et handicap

À Bordeaux* : Madeline Douteau (madeline.douteau@darwin.camp)
Référente mobilité et handicap

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

Animer le **collectif**, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace

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 HACCP

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

Déterminer le **coût de revient** (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire

Appliquer la réglementation et les règles de **sécurité** et de **santé** au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Suivre et **contrôler** la **production** de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations

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

Participer à l'amélioration continue de la **qualité de vie** au travail

Faire appliquer les règles d'**hygiène** et de **sécurité sanitaire** afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire

S'assurer de l'application par l'**équipe** des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine

Élaborer des **fiches techniques** de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire

Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de **développement durable**

BLOC DE COMPÉTENCES

RNCP37859BC01

Production culinaire (314 heures)

RNCP37867BC02

Piloter et animer la production culinaire de l'équipe (106 heures)



Chaque bloc de compétences de la certification est **évalué de manière autonome** et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a **validé** les **deux blocs** de la certification.

PROGRAMME

12 mois d'immersion entre l'école et le restaurant d'accueil :

Toulouse : 2 semaines dans le restaurant d'accueil / 1 semaine en centre de formation.

RESTAURANT D'APPLICATION

Préparation et mise en place pour les services du midi encadrées par un formateur.

ATELIERS DE TECHNIQUES CULINAIRES

- Pâtisserie
- Techniques de cuisine
- Fermentation

ATELIERS COMPLÉMENTAIRES ANIMÉS PAR DES EXPERTS POUR APPROFONDIR LES SUJETS ÉTUDIÉS

- Menus, fiches techniques et restauration durable
- Gestion des stocks, commandes, coûts de revient
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Théorie techniques culinaires
- Management, Ressources Humaines
- Prévention et contrôle des risques en restauration

À l'issue de ce programme, nous proposons à nos apprenants le passage de la formation réglementaire Permis de Former nécessaire à l'accueil et la formation d'un apprenti.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Formation en présentiel.

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application.

Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil.

DÉBOUCHÉS

Cuisinier ;
Second de cuisine ;
Chef de partie.

PLATEAUX TECHNIQUES

- 📍 **PARIS** : Restaurant d'application, laboratoires de cuisine équipés, salles de cours équipées de matériel de diffusion et de matériel informatique
- 📍 **TOULOUSE** : Restaurant d'application, laboratoires de cuisine équipés, salles de cours équipées de matériel de diffusion et de matériel informatique
- 📍 **BORDEAUX*** : Restaurant d'application, laboratoires de cuisine équipés, salles de cours équipées de matériel de diffusion et de matériel informatique

INTERVENANTS À PARIS

Vanessa Lépinard (Cuisine et fermentation) | Benjamin Gruny (Cuisine) | Alexandre Trognon (Cuisine) | Jennifer Hart Smith (Cuisine et pâtisserie) | Domitille Mounier (Cuisine et pâtisserie) | Anne-Lise Dichiara (Pâtisserie) | Marion Lécuyer (Service)

INTERVENANTS À TOULOUSE

Violaine Valmary (Cuisine) | Sandra Ben Slimane (Cheffe) | Nadège Salvy (Cheffe)
Mathieu Castant (Cuisine)

INTERVENANTS À BORDEAUX* (LA SOURCE DARWIN)

Mathilde Curt (Cheffe) | Nicolas Perrot (Chef) | Madeline Douteau (Service en salle)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement préalable (pré-inscription)

Évaluation continue (ateliers + apprentissage)

Évaluation finale : 5 heures de pratique puis 1h45 pour les questionnaires écrits digitalisés.