

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

Un parcours de formation qui développe l'ensemble des compétences requises pour passer l'examen final du Titre Pro Cuisinier en Restauration Collective (RNCP 38871)

Durée: 357.00 heures (51.00 jours)

Profils des stagiaires

- Employé de restauration
- Commis
- Agent de service
- Cuisinier

Prérequis

- Savoir lire, écrire et compter en français (test de positionnement en amont de l'inscription)

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Cuisiner au poste entrées et desserts (CCP1)
- Cuisiner au poste plats chauds (CCP1)
- Servir les préparations culinaires (CCP1)
- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire (CCP2)
- Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits (CCP2)
- Réceptionner et stocker les produits (CCP2)
- Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels (CCP2)

Contenu de la formation

- CCP1 - Bloc 1 - Cuisiner au poste des entrées et desserts (112 heures)
 - Le matériel de cuisine et termes culinaires
 - Les fiches recettes et le respect des grammages
 - Les taillages et découpes
 - Élaborer les entrées et desserts
 - Les textures modifiées
 - Les techniques de dressage
 - L'organisation de son poste de travail
 - La communication et les relations interdisciplinaires
- CCP1 - Bloc 2 : Cuisiner au poste des plats chauds (28 heures)
 - Techniques de cuisson des viandes et poissons
 - Techniques de cuisson des légumes, légumineuses, céréales et féculents

- Les textures modifiées
- Techniques de réalisation des sauces et liaisons
- Les assaisonnements
- Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire
- CCP1 - Bloc 3 : Servir les préparations culinaires (38 heures)
 - Le matériel de distribution
 - La mise en place de son poste de travail
 - Savoir-être et posture face aux convives
 - Les techniques de merchandising et de vente
- CCP2 - Bloc 1 : Mettre en œuvre le PMS (35 heures)
 - Etre acteur de la sécurité alimentaire en cuisine
 - Etre acteur de la santé et sécurité des travailleurs en cuisine
 - Gestion des non conformités
- CCP2 - Bloc 2 : Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits (63 heures)
 - Comprendre les différents convives et leurs spécificités
 - Connaitre les fondamentaux de la nutrition
 - Découvrir l'alimentation saine et durable en restauration collective
 - Elaborer les menus
 - Respecter le budget
 - Choisir les produits
- CCP2 - Bloc 3 : Réceptionner et stocker les produits (21 heures)
 - Contrôle réception de marchandise
 - Gestion des stocks de la matière première
 - Communication des non conformités
- CCP2 - Bloc 4 : Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels (14 heures)
 - Utiliser les protocoles de nettoyage et les supports d'enregistrement
 - Utiliser les produits lessiviels et le matériel de dilution
 - Contrôler le plan de nettoyage
- Accompagnement (46 heures)
 - Utiliser l'outil informatique pour communiquer et rédiger son dossier professionnel et dossier de production
 - Accompagnement à la rédaction des 2 dossiers
 - Examens blancs (2 sessions)
 - Evaluations en cours de formation (chaque semaine)

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Intervention de formateurs métiers :

- Cuisinier
- Responsable hygiène et sécurité alimentaire
- Diététicienne
- Responsable RSE
- Poissonnier
- Pâtissier

Moyens pédagogiques et techniques

- Pratique culinaire en plateau technique
- Livret apprenant
- Vidéos tutos (dressage, traçabilité, protocoles textures modifiées)

- Mise en situation
- Manipulation des documents d'enregistrement et de traçabilité
- Manipulation de fiches recettes

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Satisfaction à chaud et à froid
- Evaluation des compétences en cours de parcours
- Compte-rendu intervenant
- Auto-évaluation des compétences en début et en fin de session (mesure des progrès)

Accessibilité

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

En cas de situation de handicap contactez nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.