



## Formation en alternance de CUISINIER Niveau V

Formation n°

Mise à jour le 20/06/ 2017



### Objectifs de formation

- **Acquérir les compétences** en alliant la formation et l'immersion professionnelle accompagnée.
- Acquérir **une qualification professionnelle** reconnue par un titre professionnel de cuisinier de Niveau V.
- Acquérir **une expérience professionnelle**.

### Objectifs pédagogiques

- **Préparer, cuire et dresser** des hors-d'œuvre 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**
- **Elaborer des pâtisseries** et entremets de restaurant



### Informations générales

**Du 18/12/2017 au 17/12/2018**

Afpa Pont de Claix & Afrat Autrans

Et entreprises accueillantes

52 semaines :

- 40 semaines en entreprise (1400 h)
- 12 semaines en formation (427 h)

### Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

Peuvent accéder à ce dispositif de formation :

- Salarié ayant signé un contrat de travail
- Demandeur d'emploi inscrit à Pôle Emploi

### Les + de l'AFRAT

Conjugaison d'apprentissages théoriques et pratiques permettant une intégration aisée entreprise.

Collaboration hebdomadaire entre le référent pédagogique et le tuteur d'entreprise.



# Contenu de la formation



Responsable de formation Vincent GRELE & Alain DUMAS

Module	Objectifs et Contenu
<b>Module 1</b>	<p><b>Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir le métier de cuisinier, l'histoire de la cuisine et son évolution.</li> <li>• Structurer le stockage / définir la gestion d'un stock</li> <li>• Maitriser les préparations et le dressage des hors d'œuvres &amp; entrées.</li> <li>• Définir et appliquer la méthode HACCP (entretien du laboratoire).</li> </ul>
<b>Module 2</b>	<p><b>Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier et définir les produits de base (OVO, produits laitiers...) &amp; semi-élaborés, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme.</li> <li>• Définir les préparations de base (fonds de sauce, beurres, composés, farces...).</li> <li>• Produire des opérations de mise en place liées à la production de masse Intégrer l'éducation du goût et de l'odorat &amp; distinguer les préparations culinaires élaborées d'avance.</li> <li>• Réaliser son Dossier de Synthèse de Pratiques Professionnelles (DSPP) .</li> </ul>
<b>Module 3</b>	<p><b>Préparer et cuire des plats au poste chaud</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer, réaliser, dresser et envoyer les mises en place du poste chaud &amp; des cuissons au poste chaud.</li> <li>• Organiser de façon rationnelle le travail en intégrant les principes d'une démarche éco-citoyenneté .</li> <li>• Définir les relations cuisine / restaurant &amp; définir les approvisionnements .</li> <li>• Distinguer les menus et recettes équilibrée.</li> <li>• Concevoir, préparer et envoyer en autonomie les plats des menus du jour.</li> </ul>
<b>Module 4</b>	<p><b>Préparer et réaliser des pâtisseries et entremets de restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer, réaliser, assembler, dresser des opérations de mise en place et cuisson des desserts de restaurant.</li> <li>• Valider la méthode HACCP.</li> </ul>
<b>Module 5</b>	<p><b>Relation clientèle (accueil et langues étrangères)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser le vocabulaire culinaire dans une situation donnée en Français &amp; Anglais</li> </ul>

## Modalités d'évaluation


Suivi et évaluations tout au long de la formation.  
Passation de l'examen du titre CUISINIER niveau V

## Modalités de contact et d'entrée dans la formation

15 personnes / session

- Prise en charge de la formation par l'Opcv de l'entreprise.
- L'entreprise verse au bénéficiaire du Contrat de professionnalisation une rémunération minimale fixée en pourcentage du SMIC .
- Candidat issu de la Période Préparatoire, ou autre
- Candidat mobile sur le plateau du VERCORS



L'AFRAT est engagée dans des démarches Qualité : certification norme NF Service Formation (en ) et pour l'accueil des personnes en situation de handicap