



PROGRAMME DE FORMATION

For014-1

TFP Cuisinier

Durée

520 heures dont 40 heures de suivi individualisé.

Profils

Tout public à partir de 16 ans.

Prérequis

Compréhension orale et écrite du français, motivation pour les métiers.

Tarif

Le montant de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'employeur sous conditions d'adhésion à jour.

Délai d'accès

Les contrats de professionnalisation peuvent être signés à tout moment de l'année.

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter.

Objectifs pédagogiques

Etre capable d'approvisionner et de gérer les stocks de denrées utilisées en cuisine, gérer la production culinaire manager et animer une brigade de cuisine, etc...

Programme

Bloc 3 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail.

Bloc 4 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.

Bloc 5 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux.

Bloc 6 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe.

Bloc 7 (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base.

Bloc 8 (Bloc 10b) Contrôler la production ou prestation culinaire.

Bloc 1 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits.

Bloc 2 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits.

Équipe pédagogique

Mme Estelle MARTIN, M. Gilles FRAYARD.



PROGRAMME DE FORMATION

For014-1

Modalités pédagogiques

Supports pédagogiques, cuisine équipée avec le matériel, fiches techniques, travaux pratiques, matériel de vidéo projection et technologie culinaire.

Méthodes d'évaluation

Evaluation préalable, évaluation continue et évaluation finale.