

Document d'information

Titre Professionnel

CUISINIER.E

(Programme prévisionnel sous réserve d'agrément par la DREETS PACA)

Titre de la formation et références

Titre Professionnel – Cuisinier / Cuisinière

Code(s) RNCP : RNCP34095

Niveau : 3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux

Code NSF : 221t : Cuisine

Code ROME : G1602 - Personnel de cuisine

Formacode : - 42752 : Cuisine
- 42725 : Restauration rapide

Code Certif Info : 106425

Référence au(x) texte(s) réglementaire(s) instaurant la certification :

Arrêté du 01/06/2004 modifié relatif au titre Cuisinier

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

- ✓ Arrêté du 8 avril 2019 relatif au titre professionnel de cuisinier
- ✓ Arrêté du 18 janvier 2023 portant reconnaissance par l'Etat de titres à finalité professionnelle préparés et délivrés par la Polynésie française

Public visé

Cette formation est destinée à toute personne, homme ou femme, qui souhaite se professionnaliser dans le secteur de la restauration en qualité de cuisinier en obtenant un 1^{er} niveau de qualification professionnelle.

Il est recommandé de maîtriser les savoirs de base, de s'adapter aux horaires atypiques et de pouvoir assurer une station debout prolongée. Il est souhaitable de savoir gérer son stress et d'avoir une bonne capacité de résistance.

La formation est accessible aux personnes en reconversion, aux apprentis, aux salariés ainsi qu'aux demandeurs d'emploi.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations, contactez notre référent Handicap et consultez la page suivante : <http://www.imsat.co/accessibilite-handicap/>

Prérequis

Aucun

Conditions d'accès et délais

- ✓ Recrutement toute l'année
- ✓ Rendre le dossier d'inscription dûment complété.
- ✓ Participer à un entretien de motivation
- ✓ Bénéficier d'une prise en charge de la formation
- ✓ Disposer d'une structure d'alternance

Equivalences

Aucune

Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectif de développer les compétences nécessaires à l'exercice du métier de cuisinier et de valider le Titre Professionnel cuisinier délivré par le Ministère du Travail.

1/ Compétences attestées à l'issue de la formation :

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

A partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations

RNCP34095BC01 - Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

- ✓ Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.
- ✓ Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.

RNCP34095BC02 - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- ✓ Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.
- ✓ Réaliser les cuissons longues au poste chaud.
- ✓ Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
- ✓ Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

RNCP34095BC03 - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- ✓ Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.
- ✓ Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

2/ Suites de parcours et les débouchés :

Le titulaire du Titre Professionnel de cuisinier pourra occuper des postes de cuisinier, de commis de cuisine ou de chef de partie en restauration commerciale (chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie) ou en restauration collective sociale (restauration d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière).

Ce Titre pourra ensuite être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS).

Act1 - C1 - Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées

- ✓ Exécuter les techniques de base avec méthode et précision à partir des consignes de production — Réaliser les préparations préliminaires
- ✓ Tailler les fruits et légumes
- ✓ Cuire les œufs, les viandes, les volailles, les poissons et les légumes
- ✓ Réaliser les pâtes et appareils de base puis cuire les entrées chaudes
- ✓ Confectionner les sauces d'assaisonnement et d'accompagnement
- ✓ Préparer les potages traditionnels
- ✓ Utiliser le matériel adéquat pour effectuer l'ensemble de ces opérations
- ✓ Goûter les préparations au fur et à mesure de leur élaboration, ajuster les assaisonnements pour révéler les saveurs
- ✓ Maintenir les préparations aux températures réglementaires

Act1 - C2 - Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

- ✓ Confectionner les entrées commandées en respectant les attentes de la cliente pour la satisfaire.
- ✓ Réaliser les cuissons minute des aliments à servir chaud
- ✓ Goûter, travailler les textures, rectifier les assaisonnements.
- ✓ Assembler et dresser les préparations culinaires de manière nette et harmonieuse dans les contenants adaptés au type de service.
- ✓ Répondre distinctement aux annonces et envoyer dans le temps imparti en respectant les températures de distribution.

Act2 - C3 - Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud

- ✓ Exécuter les techniques de base avec méthode et précision afin de mettre en œuvre les cuissons des plats chauds et de leurs garnitures, à partir des consignes de production
- ✓ Réaliser les préparations préliminaires des végétaux, viandes, volailles, poissons et crustacés
- ✓ Confectionner les fonds, les marinades, les farces
- ✓ Réaliser les pâtes et les appareils nécessaires à l'élaboration des garnitures — Apprêter les produits avec soin et dextérité
- ✓ Préserver les qualités sanitaires des produits en les travaillant aux bonnes températures

Act2 - C4 - Réaliser les cuissons longues au poste chaud

- ✓ Réaliser les cuissons longues des viandes, volailles et poissons.
- ✓ Exécuter les modes de cuisson avec précision
- ✓ Confectionner les sauces et les garnitures en respectant les appellations
- ✓ Créer l'identité du plat par l'utilisation d'épices, de condiments ou d'aromates — Utiliser le matériel adéquat pour effectuer l'ensemble de ces opérations.

Act2 - C5 - Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.

- ✓ Réaliser les cuissons minute et procéder aux finitions des cuissons longues en tenant compte des attentes de la clientèle afin de satisfaire ses besoins
- ✓ Terminer les sauces, les goûter, ajuster au besoin leurs textures et rectifier les assaisonnements pour parfaire la qualité gustative des plats.
- ✓ Présenter harmonieusement en jouant sur les formes, les couleurs et les volumes pour susciter l'appétit. — Réaliser un dressage précis et rapide avec le souci constant de préserver la chaleur des aliments
- ✓ Assurer l'envoi dans le temps imparti afin d'éviter l'attente du client

Act2 - C6 - Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité requise



- ✓ Mettre en œuvre des procédés de fabrication adaptés à la production en quantité en utilisant les matériels appropriés, à partir des consignes de production, afin de satisfaire la clientèle de banquet ou de restauration collective.
- ✓ Assaisonner selon des dosages définis.
- ✓ Respecter les barèmes de juste cuisson pour optimiser le rendement des produits et préserver les qualités gustatives et nutritionnelles des aliments
- ✓ Utiliser les épices, les aromates ou les condiments pour créer l'identité culinaire des plats.

Act3 - C7 - Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts

- ✓ Confectionner des desserts de restaurant, à partir des consignes de production.
- ✓ Exécuter les techniques de base avec méthode et précision.
- ✓ Réaliser manuellement et par traitement électromécanique les opérations de mise en place des pâtes et crèmes de base.
- ✓ Cuire les pâtes et crèmes aux températures appropriées
- ✓ Respecter rigoureusement les grammages, la chronologie des tâches et les temps de repos. Modérer les apports en sucre et en matière grasse, goûter et veiller à l'équilibre des saveurs. Utiliser le matériel adéquat pour effectuer l'ensemble de ces opérations.

Act3 - C8 - Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

- ✓ A partir des mises en place, afin de proposer une offre variée et satisfaire la clientèle, terminer les crèmes en affinant les textures et les saveurs
- ✓ Réaliser avec précision et dextérité l'assemblage des desserts de restaurant.
- ✓ En fonction de l'effet esthétique et gustatif recherché, décorer harmonieusement en jouant sur les couleurs, les formes, les volumes et les textures.
- ✓ Assurer un dressage conforme aux standards de la profession.

Compétences transversales

- ✓ Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Optimiser la gestion des déchets par un tri adapté.
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travail en vigueur dans l'établissement.
- ✓ Renseigner les documents d'autocontrôles, appliquer les actions correctives et rendre compte des dysfonctionnements constatés à sa hiérarchie.
- ✓ Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises

Suivi et modalités d'évaluation

1/ Suivi des stagiaires :

- ✓ Un responsable de formation est désigné pour l'action de formation. Il évalue les acquisitions des stagiaires tout au long de leur formation.
- ✓ Un référent a également la charge du suivi de l'alternance : échanges avec les tuteurs / maitres d'apprentissage, etc.
- ✓ Un bilan individuel a lieu à la fin de chaque étape de formation
- ✓ Un suivi individualisé et une évaluation de la progression et des acquis est réalisé régulièrement et s'appuie sur un livret d'évaluation au travers de mises en situation professionnelles réelles sur plateau technique. De plus, 3 EPCF (évaluations passées en cours de formation) répartie sur la totalité du parcours d'apprentissage.
- ✓ Mesure de l'insertion professionnelle des sortants : nous réalisons le suivi post formation conformément à nos process « démarche qualité ».



- ✓ Mesure par l'OF de la satisfaction des stagiaires. Ces évaluations sont proposées après chaque période de présentiel durant le cursus de formation
- ✓ Une assistante sociale et une psychologue du travail sont mises à disposition des stagiaires tout au long de leur cursus.

2/ Modalités de validation :

Le titre professionnel est composé de 3 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées. Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou par suite d'un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans les textes de référence.

Pour chaque CCP, les compétences des candidats sont évaluées par un jury habilité au vu :

1/ d'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;

2/ d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;

3/ des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation ;

Moyens et méthodes pédagogiques :

1/ Equipement et matériel :

- ✓ Salles de formation
- ✓ Tableau, vidéo projecteur et support adapté.
- ✓ Un compte Office 365 par stagiaire et la suite Office associée (un espace dématérialisé TEAMS - application office 365 - dédié à chaque session)
- ✓ Plateforme SC-FORM
- ✓ Centre de ressources
- ✓ Plateau technique et pédagogique adapté

2/ Intervenant(s) :

Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.

Formateur référent : Laurent BOUCHERON, titulaire du Titre Professionnel de Formateur Professionnel d'Adultes

3/ Méthode pédagogique :

Formation 100% en présentiel, avec un accompagnement personnalisé avant, pendant et après la formation.

Une plateforme TEAMS facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

Les formateurs privilégient les méthodes de pédagogie actives, une démarche inductive : Le stagiaire construit ses compétences sur la base de son expérience.

Des situations d'apprentissage rendant compte des réalités du terrain et facilitant l'acquisition des savoir-faire opérationnels et des repères professionnels.

Voici quelques moyens pédagogiques utilisés par l'équipe de formation : Apports notionnels, mise en situation professionnelle, étude de cas, travaux de groupe, analyses de pratique professionnelle, remédiation et perfectionnement.

Durée de la formation et modalités d'organisation

1/ Lieu de la formation : IMSAT

Adresse Physique :
Campus de la grande Tourrache
Av. François Arago – ZI Toulon Est
83130 La Garde

Adresse Postale :
IMSAT
BP253
83078 Toulon Cedex 9

2/ Dates et volumes horaires

La formation se déroule sur une durée d'environ 24 mois :

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3
Sélections et positionnement	A partir de septembre 2023 puis tout au long de l'année		
Date de début	04/10/2023	09/10/2023	16/10/2023
Date de fin	11/08/2025	19/08/2025	25/08/2025
Volume horaire total	3210 h		
Volume horaire en centre de formation	910 h		
Volume horaire en alternance	2300 h		
Durée hebdomadaire (Moyenne)	35 h		

Modules de formation		Nombre d'heures	
		OF	ENTRE-PRISE
Accompagnement	Intégration	7	767
Evaluations	Positionnement	7	
CCP1	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées	116	
	Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes	115	766
CCP2	Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.	71	
	Réaliser les cuissons longues au poste chaud.	71	
	Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.	71	
	Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.	70	
CCP3	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.	107	767
	Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant	107	
TRANSVERSAL	Compétences transversales	95	
	Accompagnement à la certification	80	
EXAMENS FINAUX	Examen CCP1/CCP2/CCP3 sur convocation	7	
Total		910	2 300



3/ Organisation de la formation :

La formation est organisée en alternance à raison de 13 semaines de formation en centre par an. Le temps d'alternance en entreprise étant plus important pendant les mois de juillet et août.

Horaires types en centre de formation : du lundi au vendredi de 8h30 à 11h et de 12h à 16h30

Planning de la formation intégrale : Sur demande

4/ Nombre de stagiaires :

Effectif de 8 à 12 stagiaires par groupe

5/ Individualisation de la formation :

A l'issue du recrutement, une information et des séquences individuelles de positionnement permettront de déterminer un parcours individualisé de formation. Ce parcours peut être adapté tout au long de la formation au regard des attentes et des besoins du bénéficiaire.

Coût de la formation

Aucun frais d'inscription à la formation ni aux tests de sélections.

De nombreux moyens de financement sont possibles et l'IMSAT vous accompagne dans le choix du financement le plus adapté à votre profil.

Pour plus d'information, consulter notre page dédiée <https://www.imsat.co/finance-ta-formation/> ou contactez-nous sur contact@imsat.fr

Diplôme		TP Cuisinier
Moyens de financement possibles		Coût pour le stagiaire
Contrat d'apprentissage	OUI	GRATUIT
Contrat de professionnalisation	OUI	GRATUIT
Pôle Emploi	OUI	GRATUIT* <i>*Si prise en charge totale En cas de prise en charge partielle, le reste à charge peut être payé en financement personnel</i>
Région SUD	NON	/
CPF (Compte Personnel de Formation)	OUI	GRATUIT* <i>*Si prise en charge totale En cas de prise en charge partielle, le reste à charge peut être payé en financement personnel ou abondé par Pôle Emploi</i>
Financement personnel	OUI	7280 €* <i>*Tarif maximal modulable selon le volume horaire et l'expérience de chaque candidat.</i>

Valeur ajoutée et indicateurs de résultat

L'IMSAT s'inscrit dans une dynamique déontologique de la formation et de l'accompagnement:

- ✓ Une équipe de formateurs professionnels et expérimentés
- ✓ Des infrastructures qualitatives
- ✓ Un réseau partenarial conséquent et pérenne
- ✓ Un suivi et un accompagnement individualisé des stagiaires
- ✓ Une gratuité des frais d'inscription et de sélections

Les indicateurs de résultat :

Indicateur	Source et définition de l'indicateur	Pourcentage
Toutes catégories d'actions de formation confondues pour le diplôme concerné		
Taux de satisfaction <i>Session(s) n-1</i>	Issue du questionnaire de fin de formation – % de stagiaires ayant déclaré être « satisfait » ou « très satisfait »	Inconnu à ce jour Pas d'historique
Taux de réussite <i>Session(s) n-1</i>	Nb de diplômés / nb de candidats présentés aux certifications	
Taux d'abandon <i>Session(s) n-1</i>	Nb abandons / nb de stagiaires entrants	
Taux de poursuite d'étude <i>Session(s) n-2</i>	A + 6 mois, nb de stagiaires en poursuite d'étude / nb de stagiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	
Taux d'insertion professionnelle <i>Session(s) n-2</i>	A + 6 mois, nb de stagiaires en emploi / nb de stagiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	
Spécifiquement sur les actions de formation en apprentissage pour le diplôme concerné		
Taux de rupture de contrats d'apprentissage <i>Session(s) n-1</i>	Nb entrants / nb ruptures de contrats d'apprentissage	Inconnu à ce jour Pas d'historique

Renseignements complémentaires & Contacts

Vous souhaitez...

-  ...Participer à l'une de nos **réunions d'information** collectives et **visiter** le site
-  ... être **accompagner** dans la **recherche** de **stage** ou d'**employeur**
-  ...Vous **préparer aux tests** de sélections et à la **formation**
-  ... Recevoir un **dossier d'inscription**
-  ... Nous poser une **question**

Consulter www.imsat.co Ou écrivez-vous sur contact@imsat.fr

Personne à contacter : Cléa D'AMATO

Mail : c.damato@upv.org

Date de mise à jour du présent document d'information : 01/09/2023