



Entreprise :

Apprenant :

#### OBJECTIFS

Être capable de :

- 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
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

#### PUBLIC

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.

#### PRE-REQUIS

Être âgé(e) de 16 ans minimum, niveau 3<sup>ème</sup> requis.

#### LIEU DE LA FORMATION

En centre de formation.

#### FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

#### DUREE DE LA FORMATION

Faire un copier/coller de la convention.

#### MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Signature de feuilles d'émargement (états de présence) signées par le stagiaire et le formateur en centre pour chaque demi-journée de formation.

#### METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

#### SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.

Validation lors d'une session d'examen final face à un jury.  
H&C se conforme aux dispositions prévues dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen

Délivrance d'un diplôme du ministère du travail et de l'emploi.

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_, en autant d'exemplaires que de parties.

Signature et cachet de l'entreprise

Signature de l'alternant

Signature et cachet du centre de formation

## Formation TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

heures

### I - L'hygiène et la sécurité en restauration

Les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

### II - Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

- Nettoyer et entretenir les espaces de production culinaire et les locaux annexes
- Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées.
- Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées.
- Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.

### III - Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

- Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse ».
- Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse ».
- Assurer la distribution en liaison froide et chaude.

### IV – Préparer et cuire des plats au poste chaud

- Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud.
- Réaliser les cuissons au poste chaud.
- Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud

### V - Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

- Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
- Assembler et dresser des desserts de restaurant.