



Cuisinier

TFP validé par le CPNE HCR



EN ALTERNANCE

Objectifs

La Préparation à ce Titre à finalité professionnelle a pour but de former des personnes capables de :

- Approvisionnement et gestion des stocks de denrées utilisées en cuisine
- Production culinaire
- Gestion de la production culinaire
- Management et animation d'une brigade de cuisine
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

L'alternance

Le jeune salarié étudie une semaine par mois à l'EHP et travaille en entreprise le reste du temps, cela permet d'acquérir des connaissances en centre et y cumuler une expérience professionnelle.

Tuteur

Un tuteur est choisi au sein de l'entreprise par l'employeur. Il guide le jeune salarié et assure la liaison avec le centre de formation.

Les contrats d'alternances

L'intégration à nos formations se fait sous le biais du contrat de professionnalisation ou d'apprentissage, l'objectif étant de favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle par la pratique dans le monde du travail tout en visant l'acquisition d'un titre ou certificat.

Conditions d'admission

Avoir une bonne maîtrise de la langue française. Admission après, étude de candidature entretien de motivation et tests. Anglais niveau A2 (attestation CECRL)

Après le TFP..

Le titre à finalité professionnelle de cuisinier permet une insertion directe dans le monde du travail sur des postes de chef de parti dans la restauration traditionnelle comme gastronomique.

**Une formation 3 en 1:
1 Diplôme / un Salaire / 1 Métier**

Formation financée*
et rémunérée

*dispositif de prise en charge
par France compétences



Programme de Formation

Production Culinaire	65 h
Production en condition de service	100 h
Approvisionnement	60 h
Gestion des stocks	60 h
Gestion de la production	100 h
Management	35 h
Animation de brigade	35 h
Actions d'évaluation et d'accompagnement	30 h
Total pour l'ensemble de la formation	485 h

Les atouts de l'École Hôtelière de Provence

- . Un service dédié à l'accompagnement de votre recherche d'entreprise
- . Des entreprises et partenaires sérieux et impliqués dans la formation
- . Des enseignants passionnés et qualifiés
- . Un suivi pédagogique rigoureux
- . Un cadre exceptionnel
- . Un équipement permettant l'accueil des personnes à mobilité réduite
- . Cette formation est accessible à la plupart des personnes en situation de handicap, notre référent sera un support pour les accompagner dans leur projet de formation en anticipant ainsi des aménagements nécessaires.

Evaluation Continue

Mise en situation professionnelle ou présentation d'un projet, entretien technique, questionnaire ou questionnement à partir de production / dossier faisant état des pratiques professionnelles / résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Evaluation et épreuves à l'examen

L'évaluation finale est réalisée par une commission d'évaluation constituée de deux évaluateurs (jury):

L'évaluateur pédagogique et l'expert professionnel.

L'épreuve comporte un QCM et une épreuve technique (mise en situation).

A l'issue, un procès verbal de Commission d'évaluation finale est établie.



Nous situer

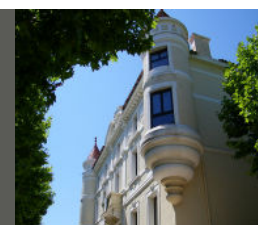
Coordonnées GPS : N 43°16.660' E 005°32.139'

Bus : n°240 – Arrêt St Mitre

SNCF : gare d'Aubagne, tramway gratuit jusqu'à "piscine Alain Bernard" puis navette gratuite (n°6) jusqu'à « le Clos Rufisque »

Qualités requises

- Goût du travail en équipe
- Endurance
- Respect de la hiérarchie
- Ténacité - Volonté
- Sens de l'effort juste
- Goût du challenge
- Rigueur



Titre à finalité professionnelle Cuisinier

LE SALARIÉ	L'ENTREPRISE	FORMATION SUIVIE	NOMBRE D'HEURES PRÉVU
		Cuisinier <i>(Certificat validé par la CNPE HCR</i>	485

I. Niveau de connaissances préalable requis :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter. Une première qualification professionnelle et/ou une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits en langue française, de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail.

II. Les objectifs de la formation

2 blocs de compétences :

RNCP37867BC01 - Production culinaire

RNCP37867BC02 - Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

La préparation à ce TFP (**titre à finalité Professionnelle**) a pour but de former des personnes capables :

- ↪ La préparation à cette formation de Cuisinier a pour but de former des personnes capables :
- ↪ Approvisionnement et gestion des stocks de denrées
- ↪ Production culinaire
- ↪ Gestion de la production culinaire
- ↪ Management et animation d'une brigade de cuisine

L'exercice du métier requiert rapidité et dextérité, de bonnes capacités d'autonomie et d'organisation.

Il nécessite la mise en œuvre de comportements adaptés aux différentes clientèles, une grande discrétion et de la courtoisie.

Le métier de Cuisinier exige une présentation irréprochable et une bonne résistance à la pression.

III. Le contenu de la formation

Compte tenu du parcours et des acquis initiaux de..... les modules suivants seront dispensés dans le cadre de sa formation :

MODULES	ACQUIS INITIAUX	COMPETENCES A ACQUERIR	NOMBRE D'HEURES
Production Culinaire	Aucun	Toutes	165
Approvisionnement et gestion de stock	Aucun	Toutes	120
Gestion de la production	Aucun	Toutes	100
Management et animation de la brigade	Aucun	Toutes	70
Actions d'évaluation et d'accompagnement			30

IV. Modalités de déroulement de la formation :

Entrées régulières tout au long de l'année, la formation en alternance s'étale de 6 mois minimum à 12 mois maximum avec 1 à 2 semaines de cours par mois placées au préalable sur le calendrier d'alternance pédagogique.

Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis à l'alternant dans le cadre strict des modules exposés ci-dessus.

Les formateurs veilleront à ce que chaque participant puisse poser ses questions et s'assureront de l'acquisition des compétences avec des tests périodiques.

Les semaines de cours se déroulent sur le plateau technique à Aubagne au Château des creissauds. Au sein également du restaurant pédagogique de l'école.

Les formateurs remettront leurs supports pédagogiques qui permettront à chaque alternant de suivre le déroulement de la formation ainsi que d'accéder à la maîtrise des compétences constituant les objectifs de ladite formation.

V. Moyen d'encadrement :

L'encadrement des alternants sera assuré par la direction et/ou le formateur pendant sa présence sur le centre de formation. Le participant pourra contacter du Lundi au Vendredi de 8h30 à 18h le centre de formation et plus précisément :

Le directeur Commercial et Communication M. PILATI Patrice (p.pilati@ehp.fr) ou son adjointe Mme MAESEN Valérie (v.maesen@lafortbine.com) pour toute question d'assistance ou d'accompagnement sur les relations avec les entreprises. Le Directeur Pédagogique M ATTARD Nicolas (n.attard@lafortbine.com) pour toute question sur le cadre pédagogique.

VI. L'évaluation de la formation :

Évaluation des acquis se fait conjointement en entreprise par le tuteur de l'élève et par les formateurs du centre de formation.

APPROVISIONNEMENT ET GESTION DES STOCKS
PRODUCTION CULINAIRE
GESTION DE LA PRODUCTION
MANAGEMENT ET ANIMATION D'ÉQUIPE

VII. Les projets professionnels :

Le choix du lieu de travail est très large et un cuisinier peut exercer aussi bien dans un restaurant gastronomique que dans une brasserie, un restaurant de quartier, une chaîne ou un hôtel restaurant, un traiteur Il peut faire le choix aussi de travailler au sein de la restauration collective.

Avec l'expérience cumulée et le savoir-faire cela permettra de grimper dans la hiérarchie des cuisines afin d'occuper les postes de chef de partie, de second de cuisine ou même chef de cuisine dans de grands restaurants de renom.

VIII. Modalités de suivi de la formation :

Une feuille d'émargement sera conjointement signée par le formateur et chaque alternant, à l'issue de chaque module de formation, permettant l'exécution de formation.

IX. Listes des formateurs :

Emmanuel VALLARINO	Techniques en Cuisine
René ALLOIN	Techniques en Cuisine
Stephan DANESI	Droit du travail et des entreprises
Stephan DANESI	Management d'entreprise

X. Sessions et tarifs :

L'entrée en formation du TFP Cuisinier se fait le cadre de l'alternance et se déroule tout au long de l'année dans le cadre de rentrée permanente.

La formation en alternance est financée par France Compétences sous réserve de l'accord de l'OPCO.

XI. Modalité d'obtention :

Pour valider le TFP Cuisinier, la Commission nationale paritaire de certification (Jury) dispose :

Note obtenue à l'évaluation finale, (convocation du candidat sur une demi-journée)

L'évaluation finale est réalisée par une commission d'évaluation constituée de deux évaluateurs (Jury) : l'évaluateur pédagogique - l'expert professionnel

Epreuve qui comporte un QCM , une épreuve technique (Mise en Situation) et un entretien de 10 minutes. A l'issue, un procès-verbal de Commission d'évaluation finale est établi.