



TFP

CUISINIER

**RNCP
37867**



Débouchés

- Cuisinier
- Second de cuisine
- Chef de partie

Conditions d'accès et prérequis

- Etre titulaire d'une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3
- Signer un contrat d'apprentissage d'une durée d'un an, avec un employeur.

Qualités requises

- Efficacité
- Rigueur
- Méthode et précision
- Bonne résistance physique

Modalités pédagogiques

- 1 an de formation minimum
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA 2 semaines en entreprise

Objectifs de formation

Le titulaire du Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier élabore et prépare des menus variés en tenant compte des coûts, des produits de saison et des règles nutritionnelles. Il gère les stocks, peut encadrer une équipe et veille au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité. Autonome mais sous la responsabilité du chef ou du responsable, il propose des améliorations et intègre le développement durable dans son travail.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap





TFP

CUISINIER

Programme de la formation

Blocs de compétences

- RNCP37867BC01 - Production culinaire
- RNCP37867BC02 - Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

Modalités d'évaluation

- RNCP37867BC01 - Mise en situation reconstituée
- RNCP37867BC02 - Étude de situation numérisée et questionnaire

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSE
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne

TARIFS : 12 000 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle



Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance