



## Cuisinier

**Objectif général :**  
Certification

**Niveau d'entrée :**  
V - BEPC, CAP, BEP, BPA

**Degré d'exigence :**  
Souhaité

- **Objectifs :**

Le (la) cuisinier (ère) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité et la charte de qualité de l'établissement dans le but de satisfaire une clientèle. Il (elle) met en œuvre une organisation rationnelle de son travail et applique les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie. Le (la) cuisinier (ère) peut assurer la conception des menus et de la carte, l'élaboration de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de la production ou y participer.

Dans ce cadre, à l'issue de la formation, le bénéficiaire doit être capable de :

- ✓ Maîtriser le vocabulaire et les compétences techniques en production culinaire lui permettant de :
  - ✓ Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
  - ✓ Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de liaison froide et chaude
  - ✓ Préparer et cuire des plats au poste chaud
  - ✓ Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant
- ✓ Maîtriser le niveau A1 en anglais du cadre européen de référence
- ✓ Valider le Titre Professionnel Cuisinier(ère)
- ✓ Maîtriser les techniques de recherche d'emploi afin d'accéder à un emploi, CDD, CDI dans le secteur.

- **Contenu :**

- ✓ **Module 1 :** Technologie culinaire
- ✓ **Module 2 :** Production culinaire
- ✓ **Module 3 :** Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- ✓ **Module 4 :** Anglais professionnel
- ✓ **Module 5 :** Santé/ Sécurité/Prévention au travail
- ✓ **Module 6 :** Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique
- ✓ **Module 7 :** Réussir sa recherche d'emploi et de stage
- ✓ **Module 8 :** Compétences clés : Communication professionnelle/ Raisonnement logique/compétence numérique
- ✓ **Module 9 :** Préparation à la certification & validation

- **Pré-requis :**

- ✓ Avoir un projet professionnel dans le secteur d'activité
- ✓ Etre en situation de lecteur avec des capacités avérées de compréhension de la langue française
- ✓ Ne pas avoir de contre-indication médicale liée à la station debout prolongée et à la manutention de charges
- ✓ Etre disponible pour travailler en horaires décalés

**Modalités de recrutement** (plusieurs réponses possibles) :

Sur concours
  Sur dossier
  Sur entretien
  Sur test

**Validation :**

Attestation d'acquis en formation Validation de la certification : Totale  
 Certification : Titre professionnel Cuisinier (Niveau V) – Validation partielle possible des CCP

**Niveau de sortie :**

V - BEPC, CAP, BEP, BPA

**Modalités d'organisation et public :****Parcours de formation :**

Type de positionnement : Personnalisable : Type de parcours :  
 Pédagogique Non En groupe

**Public visé :**

**SUPPRIMER LES LIBELLES INUTILES** : Demandeur d'emploi

Autre public (préciser) :

**Modalités pédagogiques :**

Cours du jour Durée : 850 heures : 640 heures en centre de formation 210 heures en entreprise

**Nomenclature :**

Formacode	NSF	ROME	Code CPF
42752 - Cuisine	221 – Agro-Alimentaire, alimentation, Cuisine	G1602 : Personnel de Cuisine G1603 : Personnel polyvalent de restauration	Sans objet

**Dispositifs/Mesures spécifiques :**

Action de formation collective Pôle Emploi

**Renseignements auprès du Conseiller en Formation Continue (CFC) :**

Site de référence : Greta Centre Est

Téléphone :	Mail :	Adresse :
05 94 35 11 68	gretace@ac-guyane.fr	GRETA CENTRE EST Service Général/Défi – B.P. 10722 Avenue André Aron 97307 Cayenne Cedex

**Calendrier :**

Nous consulter

**GRETA, la formation tout au long de la vie**

**Greta Centre Est** Avenue André Aron BP17022 - 97307 Cayenne Tél. : 0594 35 11 68  
**DéFI de Cayenne** 76, Impasse Touloulous - 97300 Cayenne Tél. : 0594 35 14 10  
**DéFI de St Georges de l'Oyapock** 41, rue Alphonse Gueye – 97313 Saint-Georges de l'Oyapock



[gretace@ac-guyane.fr](mailto:gretace@ac-guyane.fr)  
[defi.gretace@ac-guyane.fr](mailto:defi.gretace@ac-guyane.fr)