CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE21

TFP Cuisinier - Formation certifiante

959 heures dont 539 h de formation en centre et 420 h en entreprise
Ajouté le 28/03/2023 – Modifié le 26/09/2025

Formation gratuite financée par la Région Pays de la Loire et le Fonds Social Européen. Formation rémunérée

Objectifs

Le cuisinier tient une place centrale dans le process de production culinaire de la filière. En concertation avec le chef de cuisine ou le responsable de l'établissement, il élabore des menus variés, en tenant compte des coûts de revient, en sélectionnant des produits de saison et en privilégiant des techniques de cuisson qui préservent les qualités nutritives des produits. Il gère tout ou partie des stocks de denrées alimentaires et procède aux commandes en tant que de besoin. En cuisine, il prépare et réalise les menus/plats élaborés en recourant à des techniques culinaires variées, adaptées et innovantes.
Le cuisinier anime et, en fonction de la taille de l'établissement, encadre un ou plusieurs collaborateurs : commis de cuisine, plongeurs, aides de cuisine. Tout en effectuant des activités de production, il peut encadrer également la production en cuisine. Il travaille généralement au sein d'une petite équipe composée de moins de 10 salariés (restauration traditionnelle).

Le cuisinier maîtrise et fait respecter les conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Il réalise son travail en toute autonomie, sous la délégation d'un chef cuisinier ou du responsable de l'établissement, auxquels il rend compte pendant la production. Il est également force de propositions pour améliorer la qualité du travail, notamment sur l'ergonomie des postes de travail, l'organisation du travail et l'amélioration des compétences de son équipe. Il contribue à la démarche de développement durable de l'entreprise (optimisation des ressources) en intégrant cette dimension dans l'ensemble des opérations de production.
Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés, maîtriser et faire respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

Le cuisinier peut travailler en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, les jours fériés. Il peut être soumis à une certaine tension du fait des pics d'activités très ponctuels. Il travaille debout la plupart du temps, et porte des charges.

Compétences visées

Le (la) titulaire du Certificat de Qualification Professionnelle Cuisinier s'organisera, à l'issue de la formation sur les missions suivantes :

- Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée
- Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire
- Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE21

TFP Cuisinier - Formation certifiante

disponibles et de la composition des menus
- Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maitrise des process HACCP
- Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace
- Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production
- Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations
- S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine
- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable
- Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail

Public

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à France Travail ou à CAP Emploi (ouvert à un public handicapé) et ayant validé son projet professionnel.

Modalité de recrutement et de sélection :

Demande d'information à la personne contact : Nelly LEBLANC - 02 41 20 53 40 - nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr.

- Demande d'information par mail à la personne contact.
- Convocation à la réunion d'information collective : CCI de Maine-et-Loire - **Campus Pierre Cointreau – 132 avenue de Lattre de Tassigny - Angers**
  - **30/09/25 – 9 h 30**
- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation France Travail,
- Suivi de tests et entretien individuel de sélection

Prérequis : Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter) et savoir s'exprimer en français à l'oral et à l'écrit Expérience professionnelle significative dans la restauration Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport) Bonne résistance physique
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : en amont de la formation, le référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.
Délais d'accès : Pour plus d'informations, contacter la personne contact mentionnée plus haut.

Programme

Principaux modules ou apprentissages développés sur la formation

PRÉSENTIEL

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE21

TFP Cuisinier - Formation certifiante

RNCP37867BC01 - Production culinaire

- Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée
- Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire
- Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus
- Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maitrise des process HACCP
- Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires afin d'optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits
- Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

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

- Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace
- Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production
- Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations
- S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine
- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable
- Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail

Dates & lieux

Du 12 novembre 2015 au 22 mai 2026

Angers

€ 0.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE21

TFP Cuisinier - Formation certifiante

accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Nombre de participants : 8 stagiaires attendus dont 4 stagiaires avec des intentions d'embauches d'entreprises
Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Plateaux techniques : 2 cuisines pédagogiques comprenant toutes les commodités, 1 salle de démonstration, 1 restaurant pédagogique. Salles de cours spacieuses avec classes mobiles 1 self - 1 zap et des salles de restauration disponibles avec micro-ondes et points d'eau

Validation/Certification

Cofinancé par l'État dans le cadre du Plan régional d'investissement dans les compétences

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

UNION EUROPÉENNE

Ce projet est cofinancé par le Fond social européen plus (FSE+)

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE CUISINIER : Numéro de l'action : VM2025_56 - Métiers de l'Hôtellerie Restauration Tourisme en Maine-et-Loire Formation financée par la Région des Pays de la Loire et le Fonds Social Européen. Certification : Titre à finalité Professionnelle Cuisinier - Code RNCP : 37867 – Certificateur : CERTIDEV – date de décision : 19-07-2023 - date d'échéance d'enregistrement : 19-07-2026 – Niveau : niveau 4 – Lien France Compétences : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37867/ Modalités d'évaluation : Mise en situation reconstituée Etude de situation numérisée et questionnaire Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de la certification