



CHAMBRE DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE

1<sup>er</sup> ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

## FICHE DESCRIPTIVE FORMATION

### Titre à Finalité Professionnelle CUISINIER

#### DISPOSITIF

Programme régional  
1E1F 2023-2026 Socle

#### DATES

Du 30/09/24 au 15/04/25

#### DURÉE

959 heures dont 539 h de formation  
en centre et 420 h en entreprise

#### EFFECTIF

12 stagiaires attendus

#### COÛT

Financé par la Région des Pays de la  
Loire. Formation gratuite et  
rémunérée

#### LOGOS



Cofinancé par  
l'Union européenne



PRÉFET  
DE LA RÉGION  
PAYS DE LA LOIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

☑ **Validation certification** : Niveau de sortie : **sans équivalence de niveau** – Certification : **Titre à finalité Professionnelle Cuisinier - Code RNCP : 37867** – Certificateur : **CERTIDEV** – date d'échéance d'enregistrement : **19/07/2026**

☑ **Lieu de déroulement de la formation** : Centre Pierre Cointreau – 132 avenue de Lattre de Tassigny – CS 51030 – 49015 ANGERS CEDEX 01

☑ **N° CCI de déclaration d'existence d'activité** : 52490236949

#### OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel qui :

- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participe aux opérations d'approvisionnement et de stockage des marchandises
- Assure la production culinaire et sa distribution
- Contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

Le (la) titulaire du Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier s'organiserà, à l'issue de la formation, autour des grandes activités suivantes :

- approvisionnement et gestion de stocks de denrées utilisées en cuisine
- production culinaire
- pilotage et animation de la production culinaire de l'équipe

#### PROGRAMME

##### Principaux modules ou apprentissages développés sur la formation

- Construire des menus en tenant compte des techniques de préparation et de cuisson - Elaborer des fiches techniques
- Commander les matières premières en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus
- Déterminer le coût de revient des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire et s'assurer de l'application par l'équipe (hygiène alimentaire, maîtrise des process HACCP, règles de sécurité et de santé au travail)
- Animer le collectif (relation de confiance et d'appui)
- Préparer le service en répartissant les activités
- Suivre et contrôler la production de l'équipe
- 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
- Anglais professionnel
- Accueil – intégration – suivi – bilan - évaluations

#### MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

#### PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

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

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Savoir s'exprimer en français à l'oral et à l'écrit
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport)
- Bonne résistance physique

## CONTACT

Nelly **LEBLANC**

Tél : 02 41 20 53 40

[nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr](mailto:nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr)

## Site Internet

<https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>

## CCI DE MAINE ET LOIRE

Centre Pierre Cointreau

132 av de Lattre de Tassigny

CS 51030

49015 ANGERS CEDEX 01

**Accessibilité** : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre site internet .

## Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre [page CCI Formation Continue](#).



## PROGRAMME REGIONAL 1 Emploi = 1 Formation 2023-2026

Numéro de l'action : **1E1F SOCLE – Lot 56 - Métiers de l'Hôtellerie Restauration Tourisme en Maine-et-Loire**

Financé par la Région des Pays de la Loire et le Fonds Social Européen.

## MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.
- Convocation à la réunion d'information collective : CCI de Maine-et-Loire - **Centre Pierre Cointreau**
  - **3 septembre 2024 – 9H30 /11H30**
- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation France Travail, fiche de liaison
- Suivi de tests et entretien individuel de sélection

## MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- Fiche de liaison sur la plateforme KAIROS de France Travail ou par mail complétée par le conseiller France Travail, ML, Cap emploi, APEC, OPACIF qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

## REFERENTS

- Référent territorial Région : Monsieur Morgan BENOIT
- Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- France Travail : votre conseiller France Travail
- Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi

