

CUISINIER / CUISINIÈRE

DURÉE

6 mois de formation
dont 1 mois de stage

LIEU DE FORMATION

23, rue Michael Faraday
37170 Chambray-Lès-Tours

FINANCEMENT

CPF, CPF de transition,
CIF CDD, financements
pôle emploi...

NIVEAU

Niveau V (CAP)



Yann LEMELLETIER
31, rue des martyrs
37300 Joué-Lès-Tours
02 47 67 65 18
contact@antee-formation.com



Antée formation
apprendre autrement

● LE MÉTIER

Le (la) cuisinier(ère) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle. Sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise. 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 produits, le conditionnement et la distribution de la production.

● EMPLOIS VISÉS

La restauration est un secteur qui recrute. Débouchés : Cuisinier / Commis de cuisine / Pâtissier



● PRÉREQUIS

Cette formation est ouverte à toutes les personnes motivées et passionnées par le domaine de la cuisine

● CONTENU

Module 1 : Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et des entrées chaudes

- Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées.
- Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées.
- Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.

Module 2 : Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

- Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse ».
- Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse ».
- Assurer la distribution en liaison froide et chaude.

Module 3 : Préparer et cuire des plats au poste chaud

- Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud.
- Réaliser les cuissons au poste chaud.
- Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud.

Module 4 : Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurants

- Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
- Assembler et dresser des desserts de restaurant.