



by Jean-Luc MOLLE

école culinaire

128 Av. du 11 Novembre  
(Sortie rocade N°6)  
33290 Blanquefort

Tel : 05 56 35 09 24  
06 84 16 16 19

## **PROGRAMME DE FORMATION**

### **Pour TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE CUISINIER**

#### **+ FORMATION SUR SITE EN SITUATION REELLE**

#### **Objectif de la Formation :**

- Assurer les approvisionnements marchandises de cuisine.
- Gérer l'organisation des achats, des mises en place.
- Superviser les productions culinaires.
- Contrôler la production et des équipements.
- Manager l'équipe de cuisine.
- Elaborer des menus ainsi que la carte du restaurant en assurant la bonne gestion des produits et les prix de vente et de revient.

#### **Contenu :**

- Savoir gérer l'approvisionnement qui doit se faire en utilisant au maximum des producteurs locaux, cela pour pouvoir répondre à une démarche de saisonnalité ainsi qu'une traçabilité complète.
  - Mettre en place un circuit d'achat correspondant à ces critères, tant pour la viande, le poisson, les fruits et légumes, les laitages et les farines...
  - Organiser l'approvisionnement et la gestion des stocks en tenant compte des aléas ainsi que les besoins de productions liés au flux des demandes de clients, ainsi que le stockage et le suivi des D.L.C, D.L.U.O...
  - Mettre en oeuvre toutes les préparations culinaires, fond et sauce, cuisson de tout type, poisson et viande, ainsi que sa délégation tout en vérifiant la qualité du travail rendu.
  - Créer de nouveaux plats, ainsi que la réalisation de fiches techniques et leurs prix de revient.
  - Elaborer la carte et les menus.
  - Contrôler la distribution, présentation et rapidité, également le respect des méthodes HACCP ou du guide des bonnes pratiques.
  - Analyser les dysfonctionnements et mettre en oeuvre les actions correctives.
  - Vérifier la bonne utilisation du matériel et de son entretien, sécurité.
  - Gérer et animer les équipes de cuisine.
  - Répartir les tâches en fonction des personnes.
  - Etablir des plannings.
  - Recruter le personnel avec le responsable de l'établissement.
  - Evaluer les compétences des personnes et pouvoir les faire évoluer et leur proposer des formations avec l'accord de l'entreprise.
  - Superviser l'ensemble des activités et la vérification de leurs résultats.
-

**Public concerné :** Commis de Cuisine, Chef de Partie

**Niveau de Compétences :** CAP ou Titre à finalité professionnelle COMMIS DE CUISINE

**Pré requis :** Une expérience confirmée en tant que commis de cuisine est demandée.

**Dates :** A définir ensemble suivant les places disponibles

**Durée de Formation :** 3 mois soit 400 heures (182 HEURES EN CENTRE DE FORMATION ET 218 HEURES EN ENTREPRISE)

**Coût Pédagogique :** 5 150 € sans TVA

**Montant total :** 5 150 euros

**Organisation :** Lieu de Formation sur site dans les cuisines de l'Ecole Culinaire.  
130 Avenue du 11 Novembre  
33290 BLANQUEFORT

**Encadrement Pédagogique et Intervenants :**  
Jean-Luc MOLLE et Stéphane BEGU

**Méthodes Pédagogiques :**

- Méthodes et Démonstrations du Formateur seront réalisées
- Pédagogie active basée sur un apport théorique et une mise en application pratique

**Sanction d'Etudes**

- Un support de formation sera remis à chaque participant.
- Evaluation des acquis, bilan et certificat de Formation.

**Personne à contacter :**

Jean-Luc MOLLE  
Les CRIQUETS  
130 Avenue du XI Novembre  
33290 BLANQUEFORT

Tél : 06.84.16.16.19  
Ou le 05.56.35.09.24