



CUISINIER-E

Son rôle : À partir des instructions de son supérieur hiérarchique, le/la cuisinier-e exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires nécessaires à la réalisation des entrées, plats chauds, légumes et desserts du restaurant. Selon la recette ou l'effet recherché, il/elle sélectionne les épices, aromates et condiments, puis assaisonne les préparations.

Au moment du service, il/elle fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Enfin, il/elle contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.



LES ESSENTIELS



La formation se déroule à l'unité de Pirae, Taravao et Raiatea



Elle dure environ 8 mois (du lundi au vendredi) soit 32 semaines



12 PLACES DISPONIBLES EN FORMATION

LE CFPA EN QUELQUES CHIFFRES



89 % de réussite au titre professionnel



78 % d'accès à l'emploi



98 % de stagiaires satisfaits

*Il est possible d'accéder également au titre professionnel par la voie de la VAE :

- se renseigner auprès du SEFI

LES AVANTAGES !



FORMATION QUALIFIANTE



INDEMNITÉ FINANCIÈRE PRÉVUE DURANT LA FORMATION



OBTENTION D'UN TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE NIVEAU 3 - CAP/BEP

Délivré par le Ministère du Travail



TOUT PUBLIC DEMANDEUR D'EMPLOI



**40 50 74 50
40 50 88 50
40 60 04 05**



CFPA POLYNÉSIE



www.cfpa.pf

Types d'emplois accessibles : cuisinier.e, commis de cuisine, chef(fe) de partie.

Titre de niveau 3 (CAP/BEP) arrêté n°894/CM du 13 juillet 2012 modifié



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation comprend 3 activités principales, renforcées par 2 périodes de stage en entreprise (6 semaines minimum).

Période d'intégration

Accueil des participants, présentation des objectifs, découverte de l'environnement professionnel et adaptation du parcours de formation.

Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes :

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.

Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud :

- Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
- Réaliser les cuissons minutes et dresser à la commande des plats chauds
- Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant :

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

Préparation à la certification et session d'examen.

Devenir stagiaire en 4 étapes :

- Réunion d'information collective
- Test de positionnement
- Entretien individuel
- Entretien Technique

PRÉREQUIS

- Niveau scolaire : 4^e collège
- Disposer d'un projet professionnel réfléchi en amont est recommandé

MISSIONS PRINCIPALES

- Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
- Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises

Conditions de travail :

Il/elle travaille en station debout prolongée, assure de fréquentes allées et venues, la manutention de charges, et est fréquemment exposé à la chaleur, parfois au froid. Au cours de son service, il/elle est soumis à des périodes d'activité soutenue dites "coup de feu". L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il/elle offre de nombreuses possibilités de mobilités au national et à l'international.

Évolution professionnelle :

- Commis de cuisine
- Chef(fe) de partie
- Sous-chef(fe)

Formations complémentaires inclus :

- PSC1
- HACCP
- Initiation informatique

Méthode et modalités d'évaluation :

Approche théorique, mise en situation pratiques, stage en entreprise, évaluations formatives