CFA GOLFE DE SAINT-TROPEZ

Bloc de compétences 1
Le Barbecue et métier de grillardin

TFP Cuisinier
RNCP 37867
Niveau 4
Certificateur : CERTIDEV
Date de publication : 19/07/2023

Le métier de cuisinier :

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 selon les besoins.
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.

Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire saura :
- Elaborer des menus variés, en fonction des modes de préparations techniques
- Déterminer des coûts de revient et commander des matières premières
- Préparer et réaliser un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire
- Piloter le travail de l'équipe en cuisine
- Contrôler l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

Bloc de compétences

RNCP37867BC01 - Production culinaire

Programme

- Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson
- Elaborer des fiches techniques de fabrication
- Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits
- Déterminer le coût de revient des préparations culinaires
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire
- Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires
- Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail

Programme de l'atelier

Origine et histoire du barbecue
Discussion sur l'histoire du barbecue américain, différences régionales dans la préparation et les profils de saveur.

Présentation des différents types de « barbecue smokers »
Caractéristiques et avantages de chaque type de «smokers» : charbon et bois naturel - gaz et électrique - smoker à pellets avec régulateur de température automatisé.

Les meilleures viandes au barbecue
Types de viande et leur découpe (bœuf, porc, agneau, dinde, poulet…), préparation des assaisonnements de base (rubs, marinades, injections)

Les meilleures poissons au barbecue
Types de poissons entiers: sardines, daurades, loups, préparation de papillotes pour les filets de poissons ou cuissons sur papier sulfurisé

Techniques et cuisson
Allumer un feu et atteindre la température de cuisson idéale, la méthode du Serpent ou du Minion
Qu'est-ce qu'une bonne et une mauvaise fumée ?
Manipulation hygiénique des aliments et atteinte des températures de cuisson finales, températures de maintien: chaud et froid
Les différentes techniques de tranchage appropriées, technique d'effilochage, technique de repos de la viande à la fin de la cuisson

Les recettes de sauces
La sauce pour viande BBQ, Chimichurri, Pesto, Mayonnaise au citron et herbes
Les sauces pour poissons, Tartare, Sauce chien, sauce Hollandaise

Les autres préparations
Les entrées : foccacia, tartines, champignons farcis
Les légumes : courgettes, poivrons, aubergines, pommes de terre et tomates
Les fruits : méthode de caramélisation ou cuisson en papillote
Les fromages : le Mont d'or et camembert
Les desserts : la tarte tatin et le moelleux au chocolat

CFA GOLFE DE SAINT-TROPEZ

Méthodes pédagogiques
Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application.
Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil

Supports et moyens utilisés
Cuisine pédagogique équipée, matières d'œuvre, exercices pratiques.
Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz...
Les formateurs sont des experts du métier.

Public concerné et modalités d'accès
La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine, aide de cuisine) ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier, ...)
Entretien individuel.
Accès à la formation selon le planning.

Durée de la formation
63h dont 28h en présentiel (21h en ateliers pratiques et 7h en tutorat entreprise) et 35h en e-learning

Lieux de la formation
Paris, Bordeaux, Toulouse, La Croix-Valmer, Le Beausset, Saint-Maximin. Autres villes à venir.

Délai d'accès à la formation
2 mois

Evaluations
Test de positionnement initial, évaluations en cours et en fin de formation

Débouchés
Cuisinier, second de cuisine, chef de partie

Continuité de parcours
TFP Cuisinier puis TP Responsable de Petite et Moyenne Structure de Restauration

Accessibilité PMR
Adaptation en fonction du handicap
Référent handicap : 04 12 28 03 92

Certification
Validation du Bloc de compétence 1 du TFP Cuisinier RNCP 37867

Tarif
1750 €

Financement
Formation finançable par le CPF (Compte Personnel de Formation), par France Travail, par l'entreprise ou à titre personnel

Contact
04 12 28 03 92
contact@astoria-academie.com

Indicateurs
Les indicateurs complets sont accessibles sur www.inserjeunes.education.gouv.fr

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'interruption en cours de formation
100%	98,8%	0,7%