

Bloc de compétences 2 Les petits fours sucrés et salés

TFP Commis de cuisine
RNCP 37859

Niveau 3

Certificateur : CERTIFDEV

Date de publication :
19/07/2023

Le métier de commis de cuisine :

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie.

A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons. Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes. Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.



Objectifs :

A la fin de la formation, le stagiaire saura :

- Réaliser des pâtes pour les petits fours sucrés
- Maîtriser les techniques de base des pâtes levées
- Concevoir un buffet cocktail salé
- Préparer les bases des recettes de pièces salées (biscuits, pâtes, fonds...), en sélectionnant et pesant les matières premières au préalable pour les utiliser dans des préparations variées.
- Réaliser les différentes cuissons en tenant compte des modes spécifiques aux pièces chaudes à appliquer pour cuire les pièces et les plats
- Décorer les compositions du buffet salé, en utilisant les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage pour finaliser sa présentation
- Respecter les règles du « FRAC » (Forme, relief, abondance, couleur)

Bloc de compétences :

Activité 2 : RNCP 37859 BC 02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur

Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production

Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire

Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

Programme

1. Introduction aux petits fours

Définition : bouchées raffinées sucrées et salées
Origines et usages (cocktails, buffets, réceptions...)
Hygiène, conservation et transport des produits

2. Les bases de la pâte

Pâtes pour petits fours salés : pâte brisée, feuilletée, pâte à choux salée
Pâtes pour petits fours sucrés : pâte sablée, pâte à choux, biscuit cuillère, génoise...
Maîtrise des cuissons miniatures (température, homogénéité, croquant)

3. Petits fours salés : réalisations classiques

Mini-quiches, mini-tartelettes, canapés, feuilletés
Choux garnis salés, gougères
Sablés salés, bouchées aux légumes, au fromage ou au poisson
Équilibre des goûts : association fromage/herbes, poisson/agrumes, viande/épices douces

4. Petits fours sucrés : réalisations classiques

Mini-éclairs, mini-tartelettes aux fruits, choux à la crème
Financiers, madeleines, macarons
Petits entremets individuels (opéra, royal, millefeuille version mini)
Techniques de garniture et de glaçage

5. Créativité et personnalisation

Adaptation aux saisons, aux événements (Noël, mariages, cocktails d'entreprise)
Création de recettes originales en version végétarienne, sans gluten ou sucrée allégée
Travail autour des contrastes : croquant/moelleux, chaud/froid, sucré/salé

6. Organisation et commercialisation

Gestion des temps de préparation, cuisson et montage
Emballage, transport, hygiène et DLC
Présentation et valorisation des produits en boutique ou traiteur

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 n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.
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

Commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant

Continuité de parcours

TFP Commis de cuisine puis TFP Cuisinier

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap
Référé handicap : 04 12 28 03 92

Certification

Validation du Bloc de compétences 2 du TFP commis de cuisine RNCP 37859

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
99,2%

Taux de satisfaction
99,2%

Taux d'interruption
en cours de formation
1,3%