



CHEF CUISINE

Réf. : HR-APP-09

NIVEAU 4 • BAC

Code RNCP : 13587

MODALITÉS PRATIQUES

Accès

- Pré-inscription en ligne sur le portail <https://ypareo.purple-campus.com>
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises

Tarif

OPCO, Région, CPF et financement personnel

Durée & rythme

- En apprentissage : 1 an de formation avec 476 h de cours sur 12 mois
- En cycle DE et FC : 448 h de formation + 22 jours de stage pratique en entreprise

Lieux

TARBES

Type de formation

Collective en face-à-face et sur plateau technique (restaurant d'application)

Individualisation

Possibilité : OUI

Langue d'enseignement

Français

Accessibilité

Accès des publics en situation de handicap et présence d'un Référent Handicap par Campus

Au quotidien, le chef cuisine définit, met en œuvre et supervise la production culinaire d'un établissement, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, la charte qualité et les impératifs budgétaires. Il supervise et anime une équipe de collaborateurs cuisiniers et personnel de cuisine.

PUBLIC CIBLE

- Jeunes, entre 18 et 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour demandeur d'emploi (PRF), contrat de professionnalisation, candidature individuelle, salarié d'entreprise ou RQTH

PRÉ-REQUIS & NIVEAU D'ENTRÉE

- CAP ou certification de niveau 3 dans le secteur de la cuisine
- CAP ou certification de niveau 3 à minima dans le secteur THR avec une expérience de 6 mois dans les métiers de la cuisine
- 2 années d'expérience professionnelle dans le secteur de la cuisine
- Satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement : entretien de motivation et tests

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Perfectionner et développer ses compétences techniques (production et technologies culinaires en maîtrisant ses coûts) et managériales en organisant et animant son équipe

APRÈS LA FORMATION

LES MÉTIERS POSSIBLES

- Chef de cuisine
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Responsable cuisine



CHEF CUISINE

HÔTELLERIE RESTAURATION

74,03%

d'embauche 6 mois
après l'obtention
du diplôme

83,57%

de réussite aux examens

CONTACTS

TARBES T. 05 62 93 40 60
tarbes@purple-campus.com

PROGRAMME

BLOC A : PRODUCTION CULINAIRE

- Concevoir, adapter et réaliser une production culinaire
- Evaluer et contrôler les qualités organoleptiques des produits
- Utiliser les matériels et les techniques de fabrication adaptés aux produits et résultats attendus
- Maîtriser les règles de sécurité alimentaire (HACCP)

BLOC B : TECHNOLOGIES CULINAIRES

- Créer des plats qui répondent aux besoins de diététique, santé et bien-être
- Faire preuve de créativité de cuissons, conservation, usage du sous-vide et de la basse température
- Mettre en place de nouveaux modes de fabrication et de distribution pour répondre aux évolutions de la demande

BLOC C : GESTION DES ACHATS ET DES STOCKS

- Négocier avec les fournisseurs
- Gérer les flux de marchandises et les stocks
- Elaborer des fiches techniques de fabrication
- Mettre en place et contrôler les normes HACCP

BLOC D : ORGANISATION ET ANIMATION D'ÉQUIPE

- Elaborer des fiches de poste et participer au recrutement de son équipe
- Réussir l'intégration d'un nouveau collaborateur
- Appliquer et faire respecter la législation du travail dans son équipe
- Répartir le travail de son équipe et contrôler
- Utiliser les techniques adaptées pour communiquer avec son équipe
- Evaluer les compétences à acquérir par ses collaborateurs
- Former ou faire dispenser les formations nécessaires à l'évolution de ses collaborateurs

BLOC PROFESSIONNEL - STAGE PRATIQUE

- En cycle DE et FC, 22 jours de stage pratique en entreprise
- En apprentissage, compétences professionnelles développées et mises en pratique en entreprise durant les 12 mois de contrat

EQUIPES, MÉTHODES & OUTILS PÉDAGOGIQUES

- **Equipes pédagogiques internes et externes**, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- **Face-à-face pédagogique** avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- **Salles de cours banalisées**, salles informatiques, ateliers d'application, restaurant d'application, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

- Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle



WWW.PURPLE-CAMPUS.COM

PURPLE
CAMPUS

FACILITATEUR DE FORMATION

