



Recrutement Conseil Formation Emploi
AUX MÉTIERS DE CAFE HÔTEL RESTAURANT

CUISINIER/ERE

Qualification : CAP CUISINE *ou* Titre Professionnel CUISINIER

LE METIER

- ☞ Élaborer des plats
- ☞ Avec ou sans étoile, le cuisinier maîtrise les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats. Créateur inspiré et appliqué, il exerce un art difficile et passionnant où tous les sens sont sollicités.
- ☞ Dans les grands restaurants, à la tête d'une brigade de cuisiniers, le chef dirige l'ensemble des personnels en cuisine. Il organise leurs tâches et veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité. Il élabore les recettes et les menus, en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle, des plats réalisés précédemment.
- ☞ Dans les restaurants gastronomiques, sous les ordres du chef ou du second de cuisine, le chef de partie est responsable d'une catégorie de plats : les poissons, les sauces, les hors-d'œuvre... Dans un établissement au nombre de couverts important, c'est surtout un chef d'équipe, responsable d'une partie du menu et capable d'occuper différents postes de travail.

QUALIFICATION/ EMPLOIS/ CONTRAINTES

- ☞ **Obtenir une qualification de Niveau V (CAP CUISINE ou Titre Professionnel CUISINIER)**

Emplois : Commis de cuisine, Cuisinier en collectivité

Contraintes : Bonne résistance physique, être attentif à l'hygiène, aimer le travail en équipe, être sensible au goût

LIEUX

Merci de bien préciser le lieu souhaité sur votre fiche de pré inscription

- ☞ **Cannes** - dépt 06
- ☞ **Saint raphael** - dépt 83
- ☞ **Lyon** - dépt 69
- ☞ **Chagny** - dépt 71
- ☞ **Aix les bains** - dépt 73

STAGE/LOGEMENT/ DEPLACEMENTS

Stage : Selon votre choix, possibilité d'effectuer le stage dans votre région.

Logement et déplacements : Logement et déplacements : possibilité de financement par votre OPACIF

Selon le lieu souhaité, vous pouvez bénéficier d'un logement : chambre individuelle avec pension complète (100€/ semaine)

PROGRAMME

Réalisation :

- Réaliser des préparations préliminaires des denrées
- Effectuer des cuissons et des remises en température
- Réaliser des appareils, fonds et sauces de base
- Réaliser des hors d'œuvres froids, chauds et à base de pâte
- Réaliser des pâtisseries et des desserts
- Dresser les préparations
- Participer à la distribution de la production
- Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection, de rangement du matériel et des locaux

Contrôles et Evaluations

- Effectuer un état des stocks
- Réceptionner les marchandises et les contrôler
- Assurer les opérations de fin de service
- Contrôler le rangement de son poste de travail

Communication

- Au sein de l'entreprise et avec la clientèle

Technologie culinaire

- Histoire de la cuisine, vocabulaire, les produits, les préparations de base, les PCEA, les cuissons, les locaux, le matériel, le personnel de cuisine, les procédés de conservation...

Sciences appliquées

- Biochimie des aliments, qualités nutritionnelles, alimentation rationnelle, contamination et prolifération, intoxications alimentaires, HACCP, production de chaleur, sécurité des locaux, prévention des risques

Connaissance de l'entreprise

- Son environnement économique, juridique, commercial et social

Enseignement général

- Anglais, mathématiques, français, histoire, géographie, sciences physiques, PSE

DEMARCHE A SUIVRE

DES RECEPTION DE LA DOCUMENTATION	Envoyer votre Cv à jour accompagné de la fiche de pré inscription à télécharger sur notre site contact@jsr-formemploi.com
LE CABINET JSR VOUS CONTACTERA	Le but étant d'évaluer votre projet
SI VOTRE PROJET EST REEL	JSR validera votre inscription auprès du centre de formation
TEST DE POSITIONNEMENT	Suite à cet entretien, JSR vous enverra via mail le test à effectuer
RESULTAT DE VOTRE TEST	Le centre de formation corrigera votre test et donnera le résultat à notre cabinet. Si vous avez validé votre test, vous pourrez commencer vos démarches
CONTACTEZ VOTRE OPACIF	Dès envoi des coordonnées de votre OPCA, contactez l'organisme de financement afin qu'il vous fasse parvenir un dossier CIF
RECEPTION DU DOSSIER CIF	Renseignez toutes les informations personnelles qui vous sont demandées et joindre toutes les pièces demandées à votre dossier La lettre de motivation dédiée à la commission doit être corrigée par notre cabinet.
ENVOYEZ LE DOSSIER AU CENTRE DE FORMATION CONCERNE	Une fois le lieu choisi, nous vous enverrons l'adresse exacte
CONTROLE DU DOSSIER PAR LE CENTRE	Le centre de formation remplira sa partie
ENVOI DE VOTRE DOSSIER	Le centre de formation vous renverra votre dossier par courrier postal
ENVOYEZ LE DOSSIER A VOTRE OPCA	Nous vous conseillons d'envoyer votre dossier à votre OPCA en courrier recommandé avec accusé
EXAMEN DE VOTRE DEMANDE	Une commission paritaire décidera de la prise en charge financière ou non de votre projet.
ACCEPTATION DE VOTRE DOSSIER	Vous recevrez un accord de prise en charge qui détaillera les éléments de votre rémunération et le montant de la participation aux frais de formation. <i>Informez nous de la décision émise</i>
OU	
REFUS DE VOTRE DOSSIER	Vous recevrez une réponse motivée par la commission paritaire. Vous avez la possibilité d'exprimer une nouvelle demande. <i>Informez nous de la décision émise</i>