

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Intitulé : TFP Cuisinier Chef de partie en restauration – Niveau 4

<p>OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION</p>	<p>Le cuisinier / chef de partie en restauration est chargé de la préparation, de la cuisson et du dressage des plats. Il maîtrise les techniques culinaires et les recettes, travaille à partir de produits frais afin de proposer des plats cuisinés et élaborés. Il participe à la création des menus équilibrés et veille à produire des plats répondant aux attentes de la clientèle, tant sur le plan gustatif que visuel. Il contribue ainsi à l'expérience clients en proposant des associations de saveurs et une présentation soignée. Le cuisinier / chef de partie organise son poste de travail, anime une équipe de production selon la taille de l'établissement et collabore avec l'ensemble de l'équipe garantissant ainsi la qualité et la régularité du service.</p> <p><u>Activités visées :</u> Elaboration de menus variés, en fonction de préparations techniques. Détermination des coûts de revient et commande des matières premières. Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire. Pilotage du travail de l'équipe en cuisine. Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP).</p> <p><u>Compétences attestées :</u> Construire des menus en tenant compte de la consommation de la clientèle et de ses évolutions, des techniques de préparation et de cuisson, de l'équilibre alimentaire, de la saisonnalité des produits afin de proposer une offre diversifiée. Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières, en définissant les techniques culinaires utilisées, les temps de préparation et de réalisation (étapes), le dressage dans l'objectif d'optimiser la production. Déterminer le coût de revient (prix de revient journalier / « food cost ») de la production culinaire à partir de la fiche technique en tenant compte des fluctuations des prix afin d'optimiser la marge bénéficiaire. Commander, en fonction de l'organisation de l'établissement, les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus et du caractère périssable des produits afin de maîtriser les coûts de production. Préparer et organiser son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de répondre à la production attendue et aux exigences de sécurité et d'hygiène alimentaire et aux règles environnementales. Préparer et réaliser des entrées, des plats chauds, en respectant la fiche technique et les règles de sécurité et de santé au travail, afin de garantir la qualité de la production. Réaliser les desserts de restaurant en respectant la fiche technique en respectant les règles de sécurité et de santé au travail afin de garantir la qualité de la production. Préparer le service, en animant le collectif de travail en tenant compte de la diversité des collaborateurs (nouveaux entrants, personnes en situation de handicap) en fonction de la production culinaire attendue, afin d'assurer la qualité de la production. Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations. S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail. Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire. Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable.</p> <p><u>Modalités d'évaluation :</u> Etude de cas. Mise en situation reconstituée. Etude de situation numérisée et questionnaire.</p>
---	--

<p style="text-align: center;">BLOCS DE COMPETENCES</p> <p>Etude de cas :</p> <ul style="list-style-type: none"> ° réalisation d'une fiche technique (plat réalisé lors de l'épreuve) ° proposition d'un menu équilibré ° calcul d'un coût de revient et commande à réaliser <p>Mise en situation reconstituée :</p> <ul style="list-style-type: none"> ° préparation d'un plat et d'un dessert de restaurant à partir d'une fiche technique et des matières premières proposées. <p>Etude de situation numérisée et questionnaire.</p>	<p>BLOC 1 – PRODUCTION CULINAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construire des menus en tenant compte de la consommation de la clientèle et de ses évolutions, des techniques de préparation et de cuisson, de l'équilibre alimentaire de la saisonnalité des produits afin de proposer une offre diversifiée • Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières, en définissant les techniques culinaires utilisées, les temps de préparation et de réalisation (étapes), le dressage dans l'objectif d'optimiser la production. • Déterminer le coût de revient (prix de revient journalier / « food cost ») de la production culinaire à partir de la fiche technique en tenant compte des fluctuations des prix afin d'optimiser la marge bénéficiaire. • Commander, en fonction de l'organisation de l'établissement, les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus et du caractère périssable des produits afin de maîtriser les coûts de production. • Préparer et organiser son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de répondre à la production attendue et aux exigences de sécurité et d'hygiène alimentaire et aux règles environnementales. • Préparer et réaliser des entrées, plats chauds, en respectant la fiche technique et les règles de sécurité et de santé au travail, afin de garantir la qualité de la production. • Réaliser les desserts de restaurant en respectant la fiche technique en respectant les règles de sécurité et de santé au travail afin de garantir la qualité de la production. <p>BLOC 2 – PILOTER ET ANIMER LA PRODUCTION CULINAIRE DE L'EQUIPE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer le service, en animant le collectif de travail en tenant compte de la diversité des collaborateurs (nouveaux entrants, personnes en situation de handicap) en fonction de la production culinaire attendue, afin d'assurer la qualité de la production. • Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations. • S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail. • Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire • Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable
<p style="text-align: center;">SECTEUR D'ACTIVITE ET TYPE D'EMPLOI</p>	<p><u>Secteurs d'activités :</u></p> <p>Le cuisinier / chef de partie travaille dans différents secteurs de la restauration : restauration traditionnelle, restauration de chaîne, restauration collective, restauration de type rapide, restaurants gastronomiques, thématiques, brasseries, bistrots, restaurants en hôtellerie, cafétérias, services de traiteurs, établissements de santé, hôtellerie de plein air et événementiel.</p> <p>La restauration commerciale est la principale pourvoyeuse en emplois. Le cuisinier / chef de partie travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).</p> <p><u>Type d'emplois accessibles :</u></p> <p>Cuisinier Chef de partie Second de cuisine</p>

VOIE D'ACCES	La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine) ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (exemple : TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier).
---------------------	--