EKP Academy — Organisme de formation professionnelle • Certifié Qualiopi

Cuisinier(ère) polyvalent(e) - POEI

Insertion Professionnelle Format : Hybride Durée : 200 h

Présentation

Maîtriser les techniques culinaires et la production en cuisine pour tenir un poste de cuisinier au rythme du service. Cette formation prépare au métier de cuisinier(ère) polyvalent(e) en restauration. Le cuisinier polyvalent organise son poste, réalise la mise en place, prépare et cuit les produits, réalise les entrées, plats et desserts selon des fiches techniques, dresse et envoie les assiettes au rythme du service. Il gère les produits et les stocks, et applique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le parcours alterne formation à distance, séances en présentiel avec le formateur et mise en pratique en entreprise avec un tuteur.

Objectifs pédagogiques

- Organiser son poste de travail et réaliser la mise en place.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et les cuissons.
- Réaliser des entrées, plats et desserts selon des fiches techniques.
- Dresser et envoyer les assiettes au rythme du service.
- Gérer les produits, les stocks et les coûts matières.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et la gestion des allergènes.
- Utiliser le logiciel de l'entreprise pour les opérations du quotidien.

Prérequis

- Aucun diplôme requis.
- Une première expérience en cuisine (commis, aide de cuisine, restauration rapide) est un plus.
- Accès à un ordinateur ou une tablette avec une connexion internet.

Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail. Personnes souhaitant intégrer une cuisine en restauration.

Programme de la formation

Hygiène, sécurité et organisation du poste (à distance) (5 h)

- Appliquer les bonnes pratiques et les protocoles d'hygiène de l'entreprise
- Organiser son poste de travail et sa mise en place
- Prévenir les risques professionnels en cuisine

Technologie culinaire : produits, taillages et cuissons (à distance) (15 h)

- Connaître les produits, leur saisonnalité et leur conservation
- Comprendre les taillages et les cuissons de base (démonstrations vidéo)
- Comprendre les fonds, les sauces et les liaisons
- Choisir la technique adaptée au produit

Fiches techniques et organisation de la production (à distance) (8 h)

- Lire et appliquer une fiche technique
- Respecter les grammages
- Planifier sa production selon le service

Approvisionnement, stocks et coûts matières (à distance) (8 h)

- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Gérer les stocks et la rotation des produits
- Calculer un coût matière
- Réduire le gaspillage alimentaire

Allergènes et information du client (à distance) (4 h)

- Identifier les 14 allergènes réglementaires
- Appliquer les procédures pour éviter les contaminations croisées
- Renseigner la salle et le client sur la composition des plats

Utilisation du logiciel de l'entreprise (à distance) (5 h)

- Se connecter et naviguer dans le logiciel
- Enregistrer les opérations du quotidien (réceptions, stocks, relevés, productions)
- Consulter les procédures et les consignes de l'établissement
- Signaler une anomalie au responsable de l'établissement

Positionnement, suivi et bilan (à distance) (5 h)

- Positionnement à l'entrée
- Classes virtuelles de suivi avec le formateur
- Bilan individuel et plan de progression

Techniques culinaires de base (en présentiel) (20 h)

- Réaliser les taillages et les cuissons de base
- Réaliser les fonds, les sauces et les liaisons
- Préparer les légumes, les féculents et les garnitures
- Travailler les viandes, les volailles et les poissons

Production culinaire : entrées, plats et desserts (en présentiel) (15 h)

- Réaliser des entrées froides et chaudes
- Réaliser des plats chauds selon une fiche technique
- Réaliser des desserts de restaurant
- Respecter les grammages

Dressage et envoi en service (en présentiel) (8 h)

- Dresser les assiettes selon les standards de l'établissement
- Assurer l'envoi au rythme du service
- Communiquer avec la salle (annonces, bons de commande)
- Gérer les priorités pendant le coup de feu

Mises en situation (en présentiel) (7 h)

- Simulation d'un service complet
- Bilan de la semaine et objectifs pour la période en entreprise

Mise en pratique en entreprise avec tuteur (100 h)

- Réaliser la mise en place et les productions de la carte
- Réaliser les cuissons et le dressage en service réel
- Réceptionner les marchandises et gérer les stocks
- Utiliser le logiciel de l'entreprise
- Appliquer les protocoles d'hygiène et entretenir son poste
- Évaluation finale en situation (tuteur et formateur EKP)

Informations réglementaires (Qualiopi)

Délais d'accès

Démarrage entre 48 h et 15 jours après signature de la convention.

Modalités d'évaluation des acquis

- Positionnement à l'entrée, évaluations formatives, mises en situation, questionnaires à chaud et à froid.

Accessibilité — personnes en situation de handicap

Le référent handicap étudie toute demande d'adaptation pédagogique, matérielle ou temporelle. Contact : contact@ekp-associes.fr • +33 6 95 96 02 07.