EKP Academy — Organisme de formation professionnelle • Certifié Qualiopi

Cuisinier(ère) polyvalent(e) - POEI

Insertion Professionnelle Format : Présentiel Durée : 385 h

Présentation

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. La formation alterne démonstrations, productions culinaires et mises en situation de service.

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.

Prérequis

- Aucun diplôme requis.
- Une première expérience en cuisine (commis, aide de cuisine, restauration rapide) est un plus.

Public visé

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

Programme de la formation

Hygiène, sécurité alimentaire et organisation du poste (35 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

Techniques culinaires de base (70 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 (80 h)

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

Dressage et envoi en service (45 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

Approvisionnement, stocks et coûts matières (35 h)

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

Approvisionnement, stocks et coûts matières (35 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 (15 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

Mises en situation professionnelles et évaluation (70 h)

- Productions en cuisine, en centre et sur le terrain avec le formateur
- Services en conditions réelles ou simulées de forte affluence

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.