Cuisinier

Certifiante | Formation continue

Réf. : 24135355F — Mise à jour : 3 juillet 2026

Organisme responsable : **AGORA SERVICES LORIENT**

Présentation de la formation

Objectifs

Compétences attestées

Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée

Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire

Commander 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

Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maitrise des process HACCP

Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace

Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de 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 et de sécurité liées à l'activité en cuisine

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

Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail

Programme

BC01 : Production culinaire

BC02 : Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

Module Bien-manger pour tous : Comprendre l'impact écologique, économique et social de nos choix en matière d'alimentation et l'impact de l'alimentation sur la santé

Module Egalité Femme Homme

- Déconstruire les représentations genrées négatives dans l'espace professionnel
- Conformer une posture personnelle adaptée
- Connaître la législation en matière d'égalité professionnelle
- Avoir une connaissance de l'état des inégalités dans le monde du travail en France

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

Cuisinier / chef de partie en restauration

Code RNCP : 42189

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2294997S	Présentiel	Lorient	04/01/2027	25/05/2027

Source : GREF Bretagne #24135355F