Cuisinier / chef de partie en restauration

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213861F — Mise à jour : 23 octobre 2026

Organisme responsable : **AGORA SERVICES LORIENT**

Présentation de la formation

Objectifs

- 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

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
2331913S	Présentiel	Lorient	01/01/2027	31/12/2027

Source : GREF Bretagne #26213861F