



CERTIFICATION CUISINIER

Public attendu

Cette certification s'adresse aux adultes passionnés de cuisine, qu'ils soient ou non en reconversion, et aux professionnels cherchant à élargir leur champ de compétences.

Elle propose d'être formé par un corps professoral riche et diversifié, venant transmettre savoirs, expériences professionnelles et réseaux internationaux. Elle permet également de se doter d'une expertise nécessaire à la mobilité professionnelle et à la réalisation d'un projet professionnel.

Objectifs

L'objectif de cette certification est d'accéder rapidement à un niveau de qualification élevé par l'acquisition de gestes fondamentaux et techniques essentielles pour devenir un professionnel de qualité.

A travers des contenus pédagogiques spécifiques, des études de cas liées au secteur et des mises en situations professionnelles cette certification vise à donner les clés pour acquérir de solides compétences adaptées au secteur économique.

Compétences visées

Le/La cuisinier/Cuisinière est en charge des activités conduisant à la réalisation de productions culinaires, tout en garantissant la sécurité sanitaire et alimentaire, et en respectant les normes environnementales en vigueur.

Les blocs de compétences adressés dans le cadre de la certification Cuisinier sont :

- Concevoir un projet culinaire
 - o Préparation
 - o Conception
- Produire des offres culinaires
 - o Préparation
 - o Mise en œuvre des techniques culinaires
- Gérer et organiser l'environnement de travail du cuisinier professionnel
 - o Application des règles et protocoles sanitaires
 - o Gestion des stocks
- Gérer et suivre l'activité du cuisinier professionnel
 - o Gestion de l'activité du cuisinier professionnel en lien avec la clientèle
 - o Gestion administrative et suivi de l'activité du cuisinier professionnel





Contenu

La pédagogie de l'Ecole Lenôtre est rigoureuse, elle laisse une grande part à la pratique et à l'échange et repose sur la passion et la patience (répétition des gestes et recettes). On y apprend le choix des meilleurs produits, l'exactitude du geste, la maîtrise des cuissons, l'alchimie subtile et parfois délicate qui préside à la transformation de la matière brute en une éphémère œuvre d'art.

Cette certification Cuisinier se compose de **3 certificats** et d'une période de **stage de 4 semaines minimum** (qui est réalisée à l'issue du 3^{ème} certificat). Les certificats peuvent-être pris de façon individuelle ou non, mais la certification n'est octroyée qu'après validation des 3 certificats et du stage.

Description des composants de la certification :

- Les Essentiels :
 - 6 semaines de cours soit 240h
 - Apprendre les bases de la cuisine et maîtriser la réalisation des fondamentaux

- Les Incontournables :
 - 7 semaines de cours soit 280h
 - Approfondir ses connaissances en cuisine et maîtriser les techniques nécessaires à la réalisation des bases de la pâtisserie de restauration

- La Maîtrise :
 - 8 semaines de cours soit 320h
 - Confirmer et perfectionner ses compétences nécessaires à l'exercice du métier de cuisinier

- Le stage :
 - 4 semaines (au sein des laboratoires de production de la Maison Lenôtre ou au sein d'établissements prestigieux) soit 160h
 - S'ouvrir sur le monde professionnel et mettre en pratique les compétences acquises

Certificateur

Ecole Lenôtre ; 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

Informations complémentaires

L'équipe de l'Ecole Lenôtre est à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

- E-mail : ecole@lenotre.fr
- Téléphone : 01 30 81 40 81

