

FICHE PROGRAMME

Cuisinier en unité de Restauration Rapide

POSITIONNEMENT & PROMESSE

Formation professionnelle dédiée aux Cuisiniers
visant à valider les compétences techniques et
réglementaires, pour la Restauration rapide
Approche orientée métier opérationnel

BANNIÈRE FORMATION

Type : Formation professionnalisante

Dispositif : POE, en vue d'un CDI

Durée totale : 105 heures, soit 15 jours

Niveau : Opérationnel

Lieu : Sur site et dans les restaurants Pilotes

Date : À définir

PRÉREQUIS & ADMISSION

Test de positionnement initial à réaliser avant l'entrée
en formation.

Modalités d'accès : Analyse des besoins, entretien
de positionnement.

Délai d'accès : Après validation du financement

ÉQUIPES & MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formateur expérimenté en techniques culinaires et
environnement d'unité de Restauration rapide

MENTIONS LÉGALES

- Titre privé.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Préparer, assembler et produire des plats en
restauration rapide dans le respect des normes
d'hygiène, de qualité et de rapidité

FINANCEMENT :

PEOI avec France Travail, nous consulter

PUBLIC VISÉ :

Débutants, personnes en insertion/ reconversion.

ORGANISATION & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Modalités : Présentiel

Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques, études de cas, mises en situation et jeux de rôle, support de formation remis au stagiaire, débriefings collectifs, quiz & évaluation.
- Travaux pratiques à partir d'indicateurs réels.

Outils : Fiches argumentaires, grilles d'observation, scénarios clients, supports pédagogiques remis aux participants, jeux de rôle avec mise en situation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

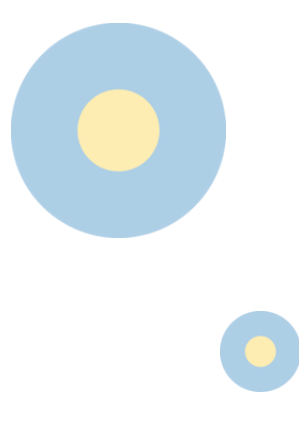
- Chaque objectif pédagogique est évalué au travers des mises en situation, études de cas et du quiz final
- Évaluation diagnostique en début de formation
- Exercices pratiques tout au long du parcours
- Évaluation des acquis en fin de formation (quiz + étude de cas)
- Certificat de réalisation remis à chaque participant

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Adaptations possibles sur demande auprès du référent handicap

Contact : j.valenza@lndl.fr



COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser les préparations culinaires simples et rapides
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Organiser son poste de travail
- Travailler en équipe en situation de flux
- Assurer la qualité et la régularité des produits

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Restauration rapide, commerce alimentaire, distribution sélective, réseaux de franchises

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1. Découverte métier et environnement :

- Présentation du secteur de la restauration rapide
 - Rôle du cuisinier en unité rapide
 - Organisation d'une cuisine (zones, flux, postes)
 - Règles de base en cuisine
- Atelier : lecture d'un poste de travail

Module 2. Hygiène et sécurité alimentaire (14h) :

- Principes HACCP
 - Hygiène du personnel
 - Gestion des températures
 - Nettoyage et désinfection
- Atelier : mise en application des protocoles



Module 3. Produits et matières premières :

- Connaissance des produits
 - Stockage et conservation
 - DLC / traçabilité
 - Préparation des matières premières
- Atelier : réception et stockage

Module 4. Techniques de base en cuisine rapide :

- Découpe simple (légumes, pain, garnitures)
 - Cuissons rapides (grill, friture, plaque)
 - Utilisation du matériel professionnel
- Atelier pratique : cuisson de produits standards

Module 5. Préparation des recettes standards - La carte BUBBLE BEA :

- Waffles sucrées, salées - Bubble Teas - Drinks - Coffes - Extras.
 - Assemblage et dressage rapide
 - Respect des fiches techniques
- Atelier : production en série

Module 6. Organisation et gestion du poste :

- Mise en place (mise en place cuisine) Gestion des priorités
 - Organisation du travail
 - Travail en équipe
- Simulation : préparation avant service

Module 7. Production en flux (rush) :

- Travail en période de forte affluence
 - Rapidité et coordination
 - Communication en brigade
- Simulation complète de service ("coup de feu")

Module 8. Qualité, contrôle et réduction des pertes :

- Contrôle qualité des produits finis
 - Gestion des déchets alimentaires
 - Optimisation des coûts
- Respect des standards d'enseigne
- Atelier : contrôle et ajustement des productions

Module 9. Organisation et gestion du poste :

- Nettoyage des équipements (plancha, friteuse, grill)
- Prévention des risques (brûlures, coupures)
- Maintenance de premier niveau

Atelier : nettoyage complet poste de travail

Module 10. Mise en situation professionnelle et évaluation :

- Simulation complète d'un service
- Évaluation pratique (production + organisation)
- Bilan individuel et axes de progression



site internet

CONTACTS :



01.45.28.28. 78



formation@lndl.fr



5 rue de Lisbonne,
93110 Rosny-sous-Bois



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION



SIRET : 84209895600050

NDA : 11931053793