

FICHE PROGRAMME

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 :

OPCO, fonds propres, France Travail si POE

PUBLIC VISÉ :

Professionnels de la restauration commerciale, créateurs ou repreneurs d'établissement, personnels manipulant des denrées alimentaires

Cuisinier en unité de Restauration Rapide

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

COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser les préparations cu linaires 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

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Adaptations possibles sur demande auprès du référent handicap

Contact : j.valenza@lndl.fr

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 :

- 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

CONTACTS :

☎ 01.45.28.28. 78
✉ formation@lndl.fr
📍 5 rue de Lisbonne,
93110 Rosny-sous-Bois



Site internet

LNDL
FORMATION

SIRET : 84209895600050

NDA : 11931053793

MAJ le 08/10/2026