



**Institut Escoffier**

École Internationale du Luxe,  
Tourisme & Arts Culinaires  
Ile Maurice

## **CONTENU DE LA FORMATION DIPLOMANTE**

### **CERTIFICAT DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES : CUISINE**

**Certificat Niveau V Éducation Nationale Française**

#### **RESUMÉ DE LA FORMATION :**

Cette formation diplômante de 300 heures cible l'acquisition, le développement et l'implémentation de compétences techniques du métier de chef cuisinier. Cette formation favorise l'apprentissage par expérience. A la fin de la formation, le participant dispose du savoir-faire technique statutaire du métier de chef cuisinier.

#### **L'INGÉNIEURIE DE LA FORMATION :**

- En s'appuyant sur le référentiel du Certificat d'Aptitudes Professionnelles (C.A.P) au statut législatif en France, le Certificat de Compétences Professionnelles (C.C.P) est la version intensive et accélérée du C.A.P réservée pour les candidats adultes à la recherche d'une formation professionnelle continue, diplômante mais en alternance. Le C.C.P est délivré par le chancelier des Universités et de l'Académie de l'Ile de la Réunion.
- Après une analyse d'un poste générique de cuisinier en France, une grille de compétence technique et non technique est définie en s'appuyant sur le référentiel de formation du C.A.P de cuisinier.
- Le programme actuel repose sur les compétences statutaires de base et technique pour exercer pleinement en la qualité de cuisinier indépendamment de ses années d'expérience et d'expertise.
- Tout candidat doit assurer 80 % de présence durant les cours.

#### **POPULATION CIBLE :**

Les personnes en poste, les semi professionnels, et les adultes en reconversion professionnelle.

#### **DÉTAILS DU COURS:**

- Durée 9 mois, soit un jour de formation par semaine, total 300 heures.
- Investissements par participant : Rs 120,000 avant remboursement par la H.R.D.C
- Formation en cour d'accréditation avec la M.Q.A
- Lieu de formation : Institut Escoffier, Moka ou chez le Client

## DÉTAILS DU COURS:

- **Chapitre 1 : Approvisionnement et stockage des matières premières**
  - Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons ;
  - Détection des anomalies ou défauts ;
  - Déconditionnement ;
  - Stockage (conditionnement, rangement, classement, rotation), DLC, DLUO..
  - Participation au suivi des stocks et éventuellement aux commandes
- **Chapitre 2 : Connaissance des produits, les lieux et des outils**
  - Organisation et mise en place du poste de travail (équipement, matériel et outillage)
  - Planification de son travail dans le temps et dans l'espace
  - Connaissance et choix des produits,
  - Calcul des quantités (dosage, pesage)
  - Réaction aux aléas
  - Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
- **Chapitre 3 : Toxicologie alimentaire**
  - La démarche qualité : organoleptique, marchande, environnement, sanitaire
  - Respect des bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, de la réglementation en vigueur, de traçabilité...),
  - Gestion des déchets, produits résiduels : traitement phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments.
  - Additifs alimentaires
  - Santé et sécurité au travail.
- **Chapitre 4 : Produire et transformer les matières premières**
  - Mettre en œuvre les techniques de bases et cuisinier
    - Réaliser les techniques préliminaires
      - Le bon geste
      - Le beau geste
    - Cuisiner :
      - des appareils, des fonds et des sauces
      - des entrées froides et des entrées chaudes
      - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés
      - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs
      - des garnitures d'accompagnement
      - des desserts
    - Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région (Ile Maurice) ou d'un territoire
      - Les épices et leur mariage
      - Les classiques de la cuisine mauricienne
      - Les classiques revisités : la cuisine fusion mauricienne
  - Contrôler, dresser et envoyer la production
    - Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
    - Dresser dans le respect des consignes
    - Envoyer les préparations culinaires

## À PROPOS DU PROFESSEUR PRINCIPAL :

Servé Dierdorp est Professeur Principal du C.C.P de Cuisine de l'Institut Escoffier. De nationalité Française, Servé Dierdorp dispose d'une riche expérience d'enseignant formateur et chef de cuisine à l'international. Il a en outre été responsable d'une licence Métier des Arts Culinaires et des Arts de la Table de l'Université de Cergy Pontoise. Servé Dierdorp est titulaire d'un B.T.S de Cuisine et d'une Licence des Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table de l'Université de Cergy Pontoise. Servé Dierdorp est parfaitement polyglotte (Anglais, Français, Allemand, Néerlandais et Espagnol)