

Le commis de cuisine est un poste clé. Il permet de faire ses premières armes dans le milieu et de faciliter l'acquisition des fondamentaux de la cuisine. Sous la responsabilité d'un chef de partie ou d'un chef cuisiner, le commis de cuisine accomplit diverses missions indispensables à la bonne marche d'un service de restauration.

Pré-requis

- Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires, de réaliser des opérations de calcul et de conversions simples.
- La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
- Être motivé et avoir un projet professionnel cohérent.

« **DEVENEZ COMMIS DE CUISINE** »

Du 8/11/2022 au 25/04/2023

Formation préparant au **CQP Titre à finalité professionnelle de niveau 3**

Parcours de formation individualisé

Durée : jusqu'à 6 mois dont 4 à 7 semaines d'alternance en entreprise.



Organisme de formation **A.I.M.E.**

Agir, Innover, Mobiliser, Essaimer

615 ZA Les Vernades 07260 ROSIERES
Tél. 04 75 39 96 33 - Mail : aime@emploi-formation.org
www.aime-emploi-formation.org

Organisme de formation enregistré sous le n°82 0700661 07 auprès du Préfet de Région. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Contenu de formation

- Module 1: Diagnostic et positionnement.
- Module 2: les grands principes de l'alimentation.
- Module 3: réceptionner des marchandises.
 - Module 4: stocker les marchandises.
 - Module 5: contribuer à gérer les stocks.
- Module 6: appliquer les règles de sécurité alimentaires.
- Module 7: appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection.
- Module 8: se préparer et organiser son travail.
 - Module 9: travailler les produits.
- Module 10: transformer des produits pour des préparations froides.
- Module 11: réaliser des préparations chaudes.
- Module 12: mettre en oeuvre les techniques de cuisson.
 - Module 13: réaliser des préparations en pâtisserie.
- Module 14: accompagnement professionnel.
- Module 15: préparation à la certification.

Passage des épreuves de certification du CQP (Contrat de Qualification Professionnel).

Soit le titre en entier soit par bloc de compétences.

Passage des 4 blocs de compétences constitutifs du Titre à Finalité Professionnel de Commis de Cuisine:

Bloc de compétence 3:

Réceptionner et stocker des marchandises, des produits.

Bloc de compétence 5a:

Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail.

Bloc de compétence 5b:

Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.

Bloc de compétence 9b:

Réaliser les préparations culinaires de base.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les techniques de base de la cuisine traditionnelle et réaliser des préparations préliminaires et des mets simples.

- Réceptionner et stocker des marchandises et des produits.

- Participer à l'entretien du poste en cuisine et des locaux annexes, et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Se préparer au passage du CQP, titre à finalité professionnelle délivré par la CPNEFP (Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation).