

Organisation de la formation : TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE (ex CQP commis de cuisine)

Cours du jour, Entreprise

Nombre de sessions par an : 2

Spécialité de formation : Cuisine (221)

Domaine(s) : Cuisine (42752) / Restauration (42746)

Métiers : Personnel de cuisine (G1602)

Durée : Au total 400 heures dont :

- 254 heures : Formation Commis de cuisine
- 105 heures : Stage en entreprise
- 41 heures : Formation sous forme d'atelier d'aide à l'insertion professionnelle

Date de session : Du 01/06/2021 au 31/08/2021

En savoir plus :

Virginie CRAPET
01 64 87 85 24
vcrapet@asmfp-idf.com

Information sur le(s) public(s) visé(s) :

Demandeur d'emploi, Jeune 16-25 ans

Les résidents des Quartiers Politique de la Ville, jeunes ou peu qualifiés, demandeurs d'emploi de longue durée, seniors ou reconnus travailleurs handicapés, et bénéficiaires du RSA.

Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 3

Pré-requis :

Savoir lire, écrire et compter. Bonne présentation.
Courtoisie et amabilité. Disponibilité et adaptabilité. Sens du service. Organisation.

Objectifs :

Le métier s'articule autour des activités suivantes :

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

Les principales capacités attestées sont :

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson

- Réaliser des préparations en pâtisserie

Au niveau de l'atelier "Aide à l'insertion professionnelle", les objectifs seront de :

- Sensibiliser l'apprenant au monde professionnel en vue d'une reprise de démarche d'insertion professionnelle : faire ressortir les compétences et aptitudes transversales des participants.
- Établir un diagnostic précis des freins à l'insertion sociale et/ou professionnelle de l'apprenant et définir un plan d'action avec le travailleur social pour lever ces freins et réaliser le projet professionnel construit.
- Développer ses compétences autour du savoir-être, de la communication, favoriser l'intégration professionnelle et la relation à l'autre.
- Accompagner l'apprenant jusqu'à la prise de son poste

Description :

Travailler sous le contrôle de sa hiérarchie.

Effectuer des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces, des pâtisseries.

Utiliser correctement le matériel de service.

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Travaux pratiques et technologie du métier visé (dont HACCP) :

Production culinaire	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques simples (tailler, monder, escaloper...) • Techniques complexes (filter, habiller un carré d'agneau...) • Élaboration de la carte
Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionnement achat - stockage • Microbiologie • Tenue vestimentaire • Entretien des locaux • Risques et dangers pour le consommateur • Entretien des locaux et du matériel (les produits d'entretien) • Maîtrise du froid • Les équipements en cuisine • Liaisons froides et chaudes
Technologie	<ul style="list-style-type: none"> • Matériel de cuisine • Viandes de boucherie • Phénomènes de cuissons • Fonds et sauces de base • Triperie • Produits laitiers • Les corps gras • Les différents modes de liaison • Poissons, crustacés, coquillages • Volailles, œufs • Pâtes et farinage • Potages • Sauces émulsionnées • Légumes frais et secs
Nutrition	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents apports: équilibre énergétique • Les constituants alimentaires: équilibre alimentaire • Groupes d'aliments: études de menu

- 11 ateliers techniques de conception de menus (entrée – plat – dessert) à concevoir et déguster sur place.

Différents postes à envisager

Commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant

Plateaux techniques / Lieu de la formation

En partenariat avec le lycée Albert de Mun - 75007 Paris

Modalités, méthodes et moyens pédagogiques

Modalités de la formation

- Formation présentielle avec périodes de stage
- Formation collective et individualisée

Moyens pédagogiques

- Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique et un restaurant d'application
- Centre de ressources équipé d'ordinateurs
- Salle de formation équipée
- Bureau d'entretien

Méthodes d'apprentissage

- Apports théoriques en salle
- Mises en situations pratiques en plateau technique
- Application réelle lors des périodes de stage

Équipe pédagogique

- Formateurs-formatrices professionnels-elles du métier et formé-es à la pédagogie pour adultes
- Direction de centre
- Conseiller/conseillère emploi
- Référent handicap
- Équipe administrative