

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

COMMIS DE CUISINE



LE MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE :

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes. Le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée.

SES MISSIONS :

- 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

OPPORTUNITES D'EVOLUTION :

En fonction de ses compétences et de son expérience, le commis de cuisine a la possibilité d'évoluer successivement vers des postes de cuisinier, chef de partie, second chef de cuisine et enfin chef de cuisine.

INFOS PRATIQUES :

Type de Formation

Formation en Alternance dont 12 Semaines (400h) au CFA

Durée : 12 mois

Pré-requis : Bonne compréhension écrite et orale de la langue française

Public :

Jeunes de 16 à 29 ans.
Autres publics : Prendre contact avec nos conseillers

Tarif (s) et demande de prise en charge :

Prendre contact avec nos conseillers.

Délai d'accès :

Inscriptions possibles jusqu'au jour de la rentrée

Modalités pédagogiques :

Cours théoriques
Mises en situation professionnelles
Pratique sur plateau technique
Suivi individuel des apprentis

PROGRAMME

1- RECEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES, DES PRODUITS

- RECEPTIONNER LES MARCHANDISES
- CONTRIBUER À GÉRER LES STOCKS
- STOCKER LES MARCHANDISES

2- APPLIQUER LES REGLES DE SECURITE ALIMENTAIRES

- IDENTIFIER LES GRANDS PRINCIPES DE LA REGLEMENTATION EN RELATION AVEC LA RESTAURATION
- ANALYSER LES RISQUES (PHYSIQUES, CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES) LIES A UNE INSUFFISANCE D'HYGIENE EN RESTAURATION
- PRESERVER LA CHAINE DU FROID LORS DE LA MANIPULATION OU DU RANGEMENT DES MARCHANDISES
- METTRE EN ŒUVRE LES PRINCIPES DE L'HYGIENE EN RESTAURATION : UTILISER LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (GBPH)

3- REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES DE BASE

- REALISER LES TRAVAUX PREPARATOIRES : ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL, RASSEMBLER DES TOUS LES INGREDIENTS, LAVER ET EPLUCHER DES FRUITS ET LEGUMES ...
- TRAVAILLER LES PRODUITS
- TRANSFORMER LES PRODUITS POUR DES PREPARATIONS FROIDES
- REALISER DES PREPARATIONS CHAUDES : LES FONDS, LES SAUCES, LES APPAREILS, LES FARCES ...
- METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE CUISSON : GRILLER, POELER, ROTIR, SAUTER, BRAISER ...
- REALISER DES PREPARATIONS EN PATISSERIE : CREMES, BISCUITS, PATES, NAPPAGES, GLAÇAGES ...
- DRESSER ET METTRE EN VALEUR LES PREPARATIONS CULINAIRES

4- NETTOYER ET DESINFECTER LES ESPACES, LES PLANS DE TRAVAIL AVEC LES PRODUITS ET LES MATERIELS APPROPRIES

- APPLIQUER LES PROTOCOLES DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION
- NETTOYER ET RANGER SON POSTE DE TRAVAIL ET PARTICIPER AU RANGEMENT ET AU NETTOYAGE DES LOCAUX
- APPLIQUER LE PRINCIPE DE LA MARCHÉ EN AVANT

INFOS PRATIQUES :

Conditions d'admission :

Test et entretien de motivation

Modalités d'évaluation :

- Test de positionnement
- Évaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent
- Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation)

Certification :

Titre à finalité professionnelle « Commis de cuisine »
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) – CERTIDEV / Code RNCP : RNCP 37859 / Code diplôme : 56X22103 / Niveau 3 *

Adresse :

CFA UMIH Formation
22 Chemin des Eaux découpées
97200 FORT DE FRANCE

Contact :

05 96 48 01 71
cfa.martinique@umihformation.fr

Notre référent handicap est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations :
Carine CANTON -
carine.canton@umihformation.fr

* Blocs de compétences validés dans le cadre de cette certification :

- Bloc B3 : Réceptionner et stocker des marchandises et des produits ;
- Bloc B5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail ;
- Bloc B5b : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire ;
- Bloc B9b : Réaliser les préparations culinaires de base.

Date de dernière mise à jour le 26/09/2023