

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



ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES

INFOS PRATIQUES :

Type de Formation
Formation Alternance

Public ciblé :

Cette formation s'adresse à tous les commis en place ou futurs commis.

Durée : 12 mois

Age : A partir de 18 ans.

Tarif et dispositif de prise en charge :

Prendre contact avec l'un de nos conseillers.

PROGRAMME

1- TECHNOLOGIE CULINAIRE ET RÈGLES DE TRAVAIL – 16 HEURES

- APPRENDRE ET CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE CULINAIRE
- RÉCEPTIONNER ET STOCKER LES MARCHANDISES
- CONTRIBUER À GÉRER LES STOCKS
- APPLIQUER LES PROTOCOLES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION
- GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET ALIMENTAIRE
- CONNAÎTRE LES INGRÉDIENTS ET MATIÈRES PREMIÈRES
- RECONNAÎTRE LES OUTILS ET MATÉRIEL
- SAVOIR LIRE UNE FICHE TECHNIQUE ET PRENDRE CONSCIENCE DE SON IMPORTANCE
- RESPECTER LES PROCÉDURES ET MÉTHODES DE FABRICATION
- EDUQUER SON GOÛT ET ODORAT

2- PRÉPARATION ET RECETTES DE BASE – 89 HEURES

- CONNAÎTRE ET TAILLER LES LÉGUMES ET FRUITS
- CONNAÎTRE LES CUISSONS, TRAVAILLER LES CONDIMENTS
- RÉALISER DES FONDS ET SAUCES DE BASE
- RÉALISER DES POTAGES, VELOUTÉS, HORS D'ŒUVRE
- CUIRE ET CUISINER DES VIANDES
- CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTES PÂTES ET LEUR UTILISATIONS EN CUISINE

3- TECHNIQUES CULINAIRES – 70 HEURES

- CUISINER LES OEUFS
- CONNAÎTRE LES VIANDES ET LEURS CUISSONS
- PRÉPARER ET CUISINER LES VIANDES
- CONNAÎTRE LES POISSONS ET LEURS CUISSONS
- PRÉPARER ET CUISINER LES POISSONS
- RÉALISER DES SAUCES ET GARNITURES
- RÉALISER DES ENTRÉES ET DES PLATS

4- RÉALISATION DES MENUS (ENTRÉES ET PLATS) – 105 HEURES

- RÉALISER DIFFÉRENTES RECETTES UTILISANT DES OEUFS, DES PÂTES
- CUISINER DIFFÉRENTES VIANDES ET VOLAILLES
- CUISINER DIFFÉRENTS POISSONS, COQUILLAGE ET CRUSTACÉS
- RÉALISER DES SAUCES ET GARNITURES
- RÉALISER DES ENTRÉES ET DES PLATS
- TERMINER ET ASSEMBLER DES PRÉPARATIONS CHAUDES, SALÉES

5- RÉALISATION DE MENUS (PLATS ET DESSERTS) – 70 HEURES

- CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS FROMAGES ET LEURS DÉCOUPES
- RÉALISER LES PRÉPARATIONS DE BASE EN PÂTISSERIE (CRÈMES, BISCUIT, PÂTES, NAPPAGES, GLAÇAGES...)
- RÉALISER DES PÂTISSERIES CLASSIQUES
- TERMINER ET ASSEMBLER DES PRÉPARATIONS FROIDES, CHAUDES, SALÉES, SUCRÉES

6- JE VALIDE –51 HEURES

- REVISIONS
- EVALUATION FINALE

INFOS PRATIQUES :

Conditions

d'admission : Test et entretien de recrutement

Modalités

d'évaluation :

- Test de positionnement
- Évaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent
- Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation) + niveau d'anglais requis en fin de formation

Méthode

pédagogique :

- Mise en situation professionnelle
- Cours magistraux et théoriques
- Etudes de cas
- Apprentissage pratique
- Exercices d'évaluations de connaissances

Certification :

Titre à finalité professionnelle « Commis de Cuisine » validé par la CPNE/IH – niveau 3

Adresse :

Umih Formation
211 rue de l'université
75007 Paris

Contact :

0806700701 Service & appel gratuits

contact@umihformation.fr

Date de dernière mise à jour le 04/01/2022