

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.



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

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

Age : A partir de 18 ans.

Tarif et dispositif de prise en charge :

Prendre contact avec l'un de nos conseillers.

Délai d'accès :

Inscriptions possibles jusqu'au jour de la rentrée

PROGRAMME

1- PRÉPARER SON POSTE DE TRAVAIL ET SON ACTIVITÉ AU SEIN D'UNE CUISINE DANS LE CADRE D'UNE PRODUCTION CULINAIRE

- Collaborer au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail
- Préparer son poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail : présentation des locaux et du gros matériel, connaître la tenue du cuisinier et ses EPI, connaître les différents matériaux utilisés. Savoir s'organiser tout en respectant les règles d'hygiène : démarche HACCP, plan de maîtrise sanitaire, hygiène du personnel ; ainsi qu'impliquer le principe de la marche en avant en s'organisant pour le service.

2- REALISER DES PREPARATIONS CULINAIRES DE BASE EN RESPECTANT LES CONSIGNES DE PRODUCTION

- Réaliser des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et technique en vigueur et selon les consignes de production : apprendre les différents gestes de coupes, maîtriser les cuissons, assembler et dresser une assiette salée ou sucrée selon les fiches techniques, connaître les chocolats.
- Réaliser des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire : respecter la chaîne du froid et les remises en températures.

3- RECEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES

- Réaliser des produits et participer à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks : réaliser un bon d'économat, comprendre la traçabilité des aliments, réceptionner des marchandises à l'école, respecter la saisonnalité des produits.
- Ranger des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail : lister les produits allergènes, savoir conserver correctement les différents types d'aliments : produits laitiers, œufs, produits issus de la pêche, viande ; vérifier et relever les températures, respecter la chaîne du froid

Notre référent handicap est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations :

Carine CANTON - carine.canton@umihformation.fr

*** Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification**

Date de dernière mise à jour le 11/03/2024

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)

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 »
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) – CERTIDEV / RNCP 37859 / Date de fin d'échéance 19-07-2028 / Code diplôme : 56X22103 / Niveau 3 *

Adresse :

Umih Formation
211 rue de l'université
75007 Paris

Contact :

0806700701 Service & appel gratuits

contact@umihformation.fr