

Professionalisation Compétences Commis de Cuisine – F/H

Mis à jour le 16 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des bases en
compréhension et expression en
français
Avoir validé son projet de travailler
dans la restauration

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Public visé

Demandeur d'emploi, salarié,
entreprise

Rythme

Temps plein

Durée en centre

350 heures

Validation

- Attestation d'acquis,
document recensant toutes
les compétences
développées au cours de la
formation

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Evaluation tout au long de la
formation par les formateurs

Objectifs professionnels

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître le milieu professionnel de la restauration
- Être capable de mener à bien des préparations préliminaires, des cuissons, préparer des fonds et des sauces, faire de la pâtisserie
- Gérer l'approvisionnement et le stockage des denrées
- Gérer la distribution et le service au client
- Organiser son poste de travail
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Prévenir les risques liés à l'activité physique

Contenu

- **Enseignement professionnel**
Techniques culinaires
Approvisionnement – stockage
Organisation préliminaires
Réalizations culinaires
Dressage – Distribution
- **Autres enseignements**
Initiation à la bureautique
Techniques de Recherche d'emploi
L'orfolio
Soft Skills
Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)
Les mesures d'hygiène et de sécurité
- **Stage pratique**

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et pratiques
- Formation en groupe

Professionalisation Compétences Commis de Cuisine – F/H

Evaluation en entreprise lors de
visites de stage

Utilisation d'un livret de suivi
pédagogique

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code NSF : 221
- Code RÔME : G1602,
G1404, G1601

Profil des intervenants

Enseignants de l'éducation nationale et formateurs spécialisés

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.com