

« CQP COMMIS DE CUISINE »

VOTRE FUTUR COMPÉTENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes:

- 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

Compétences visées:

- 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 matériel 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

Méthodes mobilisées

Modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**

Exposé à partir de supports audiovisuels Apports de concepts et méthodes Remise de documents pédagogiques et d'outils pratique.

Mise en situation sur le plateau technique de cuisine

- **Modalités d'évaluation :** évaluation continue en centre et en stage, examen final
- **Taux de réussite : 100%**

Types de structures concernées :

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
- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

Poursuite d'études :

autres CQP de la Branche IH, CAP cuisine

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Demandeur d'emploi n'étant pas diplômé de niveau bac ou supérieur

Prérequis et admission :

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation

Validation de la formation :

- **Diplôme, Certificat, Qualification :** CQP commis de cuisine RNCP 31053 avec le certificateur CERTIDEV **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences ; (les équivalences, passerelles et suites de parcours sont consultables sur la fiche correspondante du répertoire spécifique, <https://www.francecompetences.fr> ;

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

VAE possible auprès d'un certificateur labélisé CERTIDEV (cf site certidev.com)

Durée et rythme d'alternance :

- Temps en centre 665H
- Temps en stage entreprise : 280h

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Entretien individuel et positionnement
- **Délai d'accès ::** inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de place disponibles)

Tarifs : Formation financée et rémunérée par la Région Réunion dans le cadre des actions PRIC.

Programme de formation

- Gestion de la Production en cuisine traditionnelles françaises et cuisine locale
- Gestion de production de pâtisserie
- Hygiène et sécurité : alimentation, équipements et procédures de nettoyage
- Technologie Cuisine et pâtisserie
- Gestion appliquée
- Remise à niveau en français
- Remise à niveau en mathématiques
- Remise à niveau en informatique
- Les clés de la réussite
- Technique de recherche de stage/d'emploi

LIEU ET CONTACT :

St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs
de résultats sur le site internet :
www.reunion.cci.fr

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion :