

« Commis de cuisine » - Titre à finalité Professionnelle

VOTRE FUTURE 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 pâtisseries ;
- 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 (bloc 1 du RNCP) ;
- Contribuer à gérer les stocks (bloc 1 du RNCP) ;
- Stocker les marchandises (bloc 1 du RNCP) ;
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériel appropriés (bloc 2 du RNCP) ;
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire (bloc 3 du RNCP) ;
- Travailler les produits (bloc 4 du RNCP) ;
- Transformer les produits pour des préparations froides (bloc 4 du RNCP) ;
- Réaliser des préparations chaudes (bloc 4 du RNCP) ;
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson (bloc 4 du RNCP) ;
- Réaliser des préparations en pâtisserie (bloc 4 du RNCP).

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 pratiques ;
- Mise en situation sur le plateau technique de cuisine.

Modalités d'évaluation :

- Evaluation continue en centre et en stage ;
- Examen final.

Types de structures concernées :

- Entreprises de restauration quelle que soit leur taille et leur segment d'activité, restaurants traditionnels, ...

Débouchés :

- Commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant.

Poursuite de formations :

Autre certification de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

Prérequis :

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de :

- Lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.) ;
- Rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple) ;
- De réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ;
- De s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Validation de la formation :

Diplôme, Certificat, Qualification : commis de cuisine de niveau 3 RNCP 31053 avec le certificateur CERTIDEV ;

Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

La VAE est possible pour cette formation, accessible sur dossier, l'organisme certificateur est CERTIDEV.

Durée : nous consulter.

Modalités et délai d'accès :

Modalités : entretien individuel et positionnement ;

Date de démarrage : nous consulter ;

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

Inscription : après un entretien.

Tarifs : nous consulter svp.

Cette formation est éligible au CPF.

PROGRAMME SYNTHETIQUE

- Gestion de la production en cuisine traditionnelle française et cuisine locale ;
- Gestion de production de pâtisserie ;
- Hygiène et sécurité : alimentation, équipements et procédures de nettoyage ;
- Technologie cuisine et pâtisserie ;
- Gestion appliquée ;
- Les clés de la réussite ;
- Techniques et recherche d'emploi

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon 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 : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.