

« TP Commis de cuisine – Titre Professionnel » +Module Cuisine Peï +Module créateur d'entreprise

VOTRE FUTURE COMPÉTENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

- Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.
- Le créateur d'entreprise construit son projet, analyse la faisabilité, identifie les points clés pour réussir son projet

Compétences:

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques sur plateau technique professionnel (le stagiaire devra être équipé d'une tenue professionnelle : veste, pantalon et chaussures de sécurité).

Modalités d'évaluation :

- Evaluation continue en cours de formation ;
- Examen final.

Types de structures concernées :

- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie. Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière, restauration mobile.

Débouchés :

- Cuisinier, chef de partie, commis de cuisine.

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 infra bac (ne pas être diplômé du bac ou de formation niveau 4)

Prérequis :

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 38722, passage de l'examen en fin de formation

Certification partielle possible, Un livret de certification est remis au candidat en réussite partielle.

CCE (certificat de compétence en entreprise) création d'entreprise

Ces deux documents sont délivrés par le représentant territorial compétent du Ministère du Travail.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est la DIECCTE, accompagnement personnalisé possible sur devis

Durée et rythme d'alternance :

En centre : de 336 heures à 462h selon les modules optionnels

En stage : 140 heures

Modalités et délai d'accès :

Modalités : Réunion d'information collective sur inscription et entretien individuel

Date de démarrage : 26/08/2024

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

Inscription : Réunion d'information et entretien individuel.

Réunion d'information le 25 Juillet 2024

<https://forms.office.com/e/c1tydKYEbX>



Tarifs : Formation gratuite et rémunérée.

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

fcenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

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

«TP commis de cuisine + Module Cuisine Peï + Module créateur d'entreprise»

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

Module Professionnel

Titre professionnel commis de cuisine

- 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.
- Technique de recherche d'emploi et de stage

Module optionnel Produits et cuisine Peï

- Identifier et utiliser les produits locaux, (Légumes, fruits, produits spécifiques : miel, vanille, Bœuf pays, Thés; produits « Lontan »)
- Confection des recettes « phares » de la cuisine Réunionnaise (Carry, Rougail , Civet, gratins, apéritifs ...)
- Incluant une visite pédagogique type jardin, et une visite au sein d'une exploitation agricole.

Module optionnel Parcours créateur d'entreprise

•Les matinées du créateur

Définir son projet et étudier son marché

Analyser la faisabilité et la rentabilité de son projet

Etudier les différentes aides et accompagnements disponibles

Choisir sa structure juridique et voir les obligations fiscales, sociales et comptables qui en découlent

•Entretien découverte

Découvrir son profil entrepreneurial et évaluer son engagement

Etat des lieux de l'avancement du projet

Clarifier, verbaliser l'idée du projet

Les différentes étapes du projet

•5 jours pour entreprendre : Certificat de Compétences en Entreprise – CCE « Création d'entreprise : identifier les points-clés pour un projet réussi ».

Construction d'un projet cohérent avec le marché

Stratégie marketing et commerciale

Stratégie financière

Stratégie juridique, fiscale et sociale

Indicateurs de pilotage

Un parcours de formation modulaire :

- ✓ Parcours 1 (socle) : Titre professionnel cuisinier 336h
- ✓ Parcours 2 : Titre professionnel cuisinier + module cuisine locale 406h
- ✓ Parcours 3 : Titre professionnel cuisinier + module créateur d'entreprise 392h
- ✓ Parcours 4 : Titre professionnel cuisinier + module cuisine locale + module créateur d'entreprise 462h

POINTS FORTS :

Ce programme se déroule avec une écoute et un accompagnement particulièrement rapproché et individualisé en amont, pendant et après le programme , pour favoriser une employabilité pérenne.

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion , notamment dans le dispositif apprentissage : 1700 apprentis en 2021 , avec une offre de 60 diplômes .

Au total, la CCI Réunion compte 7 sites qui dispensent de la formation sur l'île, avec une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation aux besoins en Compétences des jeunes, des demandeurs d'emploi, des salariés, des entreprises ...