

« Réaliser les préparations culinaires de base » - Bloc de compétences 9 du TFP commis de cuisine

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisseries
- Dressage et envoi des plats
- Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement.

Compétences visées :

Les capacités principales attestées par les blocs du CQP sont les suivantes, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité :

- Réaliser les préparations culinaires de base (bloc 4 du RNCP)

Méthodes mobilisées Modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

- 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 entreprise,

Types de structures concernées :

- Restaurant traditionnel, traiteur,

Débouchés :

- aide - cuisinier, cuisinier.

Poursuite d'études :

Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP commercialisation et service en HCR

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 :

Demandeurs d'emplois, salariés, créateur 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.) ;
- Réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ;

Validation de la formation :

Certification partielle, via une validation par blocs de compétences. (sous réserve de réussite et de la réalisation du stage obligatoire)

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

La VAE est possible, elle est accessible sur dossier, l'organisme certificateur est CERTIDEV.

Durée :

En centre : 63 heures

En entreprise : 21 heures

Modalités et délai d'accès :

Modalités : entretien individuel et positionnement ;
Contrat de professionnalisation

Date de démarrage :

Réalisation des préparations culinaires: 2,3,9,10,16,17,23,24 Novembre 2023

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ; J -15 pour l'utilisation du CPF

Inscription : dossier à compléter.

Tarifs : 1890€.

Cette formation est éligible au CPF.

Programme synthétique :

- Réalisation des préparations froides, chaudes et pâtisserie
- Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, canneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser...)
- Travailler les condiments (ail, bouquet garni, échalotes, oignons, persil...)
- Réaliser des sauces froides (type sauces émulsionnées stables ou instables)
- Utiliser les matériels et ustensiles appropriés pour effectuer le travail attendu (poche à douilles...)
- Réaliser des préparations chaudes en respectant les consignes de production (fiches recettes, grammages, bons de production...)
- Terminer et assembler des préparations chaudes, salées, sucrées (frites, légumes, desserts, tartes...) Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces Réaliser des pâtes à crêpes, à frire...
- Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson sur différentes catégories de produits
- Réaliser des préparations de pâtisseries

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.