



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :

Stéphane DELRUE

INTERVENANT :

Jean Paul DELATTRE et Fabian DAVID - Spécialistes de l'hygiène et la sécurité alimentaire

Fabian DAVID - Gestion des stocks

Chefs formateur cuisine - Jean-Christophe MICHEL, Jean-Luc GERMOND, Halim LETTIFI, Thierry DESLUS

Stéphane DELRUE - Directeur du centre À L'ÉCOLE DES CHEFS
Support pédagogique du formateur au format numérique

PUBLIC CONCERNÉ :

Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS :

Personne souhaitant intégrer le secteur de la restauration ayant acquis les savoirs de base (lire, écrire, compter) et avec une appétence aux métiers de la cuisine

OBJECTIFS :

Acquérir et maîtriser les savoir-être et savoir-faire de base permettant la certification et l'insertion durable

MODALITÉS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Face à face pédagogique en centre :

- Présentation des produits
- Présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant
- Réalisation des techniques par les stagiaires
- Échanges entre les stagiaires et l'intervenant
- Présentation théorique par vidéo projection un support papier ou numérique reprenant les points indispensables de la formation sera remis à chaque stagiaire.

Situations productives en entreprise
Supervisées par un tuteur

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Feuilles d'émergement
- Contrôle en continue des connaissances
- Mise en place de situations d'évaluation des gestes techniques chaque semaine
- Quizz d'évaluation des connaissances en fin de chaque semaine, captations vidéos des gestes techniques
- Confirmation des acquis en entreprise durant le stage

DISPOSITIFS POSSIBLE :

Préparatoire Opérationnelle à l'Emploi (POEC)

	POEC	CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
DURÉE	12 semaines 400H	12 mois 406H

OBJECTIF DE L'ACTION DE FORMATION :

Acquérir et maîtriser les savoir-être et savoir-faire de base permettant la certification et l'insertion durable

ÉQUIVALENCES :

CAP Cuisine et Titre Professionnel Cuisinier

DÉBOUCHÉS :

Emploi de commis de cuisine, aide de cuisine

SUITE DE PARCOURS POSSIBLE :

Tout diplôme, certification ou titre professionnel de niveau 4

PROGRAMME

TRONC COMMUN

Accueil et intégration

Cohésion

Techniques de recherche d'emploi

Découverte et explications de la formation

: Titre à finalité professionnelle, locaux, techniques, matériels, organisations

HACCP

Gestion des stocks

- Assembler et dresser les préparations dans le respect des fiches techniques
- Respecter les règles d'hygiène et sécurité dans le travail des produits
- Viandes
- Volailles
- Poissons
- Coquillage
- Oeufs
- Légumes
- Les pâtes de bases
- Les crèmes de bases

PÉRIODE EN ENTREPRISE

Stage pratique en entreprise

Mise en situation pratique autour de la carte du restaurant éphémère de l'école
 Préparation à l'examen
 Examen
 Bilan

SESSION CUISINE

Les bases de la cuisine

Les bases des techniques de cuisson

Les bases de la pâtisserie

- Connaître ses espaces de travail, et les matériels
- Connaître les familles de produits
- Déconditionner, laver, éplucher, tailler, parer, habiller, stocker
- Travailler et transformer les produits
- Mise en place de son poste de travail et l'approvisionnement