

## **TFP Commis de cuisine**

Cette formation sera prochainement disponible, restez connectés.

Formation professionnelle - courte | RNCP 37859 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3 (CAP, BEP)

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 06/03/2024 - Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion



## **TARIF**

## Financée par France Compétences et les OPCO€ nets

Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

## **DURÉE ET RYTHME**

12 semaines

## LIEUX

## Intra-entreprise

Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

## **MODALITÉS D'ACCÈS**

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

## **Public cible**

- Demandeurs d'emploi inscrits à <u>France Travail</u>
- Les salariés en CDD d'Insertion (CDDI) dans une structure d'insertion par l'activité économique
- Les bénéficiaires de Contrats Uniques d'Insertion

## Pré-requis et niveau d'entrée

- Être demandeurs d'emploi, inscrit à France Travail rémunéré ou non
- Participer à une réunion d'information obligatoire
- Avoir acquis le socle commun de connaissances, de compétences et de culture

## **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Réaliser les préparations culinaires de base

## MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

## **Validation**

• En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

#### **Evaluation**

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

#### LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

# ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

## **Formateurs experts**

des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

## Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation travail personnalisé en

situation, travail personnalisé en entreprise...

## Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

#### **CO-TRAITANCE**

Non

## **ACCESSIBILITÉ**

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

#### **PARTENAIRES**



#### **PROGRAMME**

## **Marchandises et Produits**

- Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons
- Stocker les marchandises
- · Contribuer à gérer les stocks

## Hygiène et sécurité sur le poste de travail

- Adopter une posture professionnelle
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection des espaces et des plans de travail
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

## Préparations culinaires de base

- Utiliser le matériel et les équipements en cuisine
- · Préparer les fruits, légumes et condiments
- · Transformer les produits pour des préparations froides
- · Réaliser des appareils, des sauces, des pâtes, des farces et des fonds
- Réaliser des préparations chaudes
- Assembler et dresser les préparations froides et chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- · Découper des fromages
- Réaliser des préparations en pâtisserie



