TFP Commis de cuisine

Formation professionnelle continue | 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**

Le commis de cuisine joue un rôle clé en restauration, contribuant à la préparation culinaire selon les consignes de sa hiérarchie. Il sélectionne, lave les produits, prépare entrées, plats, desserts, dresse les plats et nettoie les postes de travail.

TARIF

Financée par France Compétences et les OPCO€ nets
Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

12 semaines

LIEUX

Inter-entreprise
Alès, Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

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 France Travail
- 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

Evaluations

- 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

95,87%

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 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

AKTO – France Travail

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

Date de mise à jour : 17/12/2024