

CQP COMMIS DE CUISINE



Inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles

OBJECTIFS

Le commis de cuisine travaille sous le contrôle de sa hiérarchie. Il effectue des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces des pâtisseries.
Il utilise correctement le matériel de service.
Il applique les règles d'hygiène et de sécurité

CONTENU

Domaine Professionnel

Travaux pratiques de cuisine :
Préparations préliminaires
Cuissons, Fonds et sauces, Pâtisseries
Techniques appliquées en cuisine

Domaine Technologique

Technologie culinaire.
Organisation
Distribution
Approvisionnement et stockage

Domaine Hygiène et sécurité

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'équipement
Remise en état de son poste de travail et des locaux

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

METHODOLOGIE :

- Alternance théorie / pratique
- Séquences d'autoformation
- Accompagnement assuré par un formateur référent

RESSOURCES :

- Hall technologique.
- Restaurant d'application.
- Supports techniques professionnels.

PERSONNES CONCERNEES

Toute personne occupant ou souhaitant ou occupant un poste de cuisinier.

DATES :

A définir

DUREE :

de 210 à 315h (en alternance).

LIEU DE FORMATION :

En centre et en entreprise.

FINANCEMENT

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
Plan de formation Entreprise
CIF