

COMMIS DE CUISINE

Taux de satisfaction : 90.00 %

Taux d'insertion : 100.00 %

PUBLIC VISÉ

Tout public

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 249 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 30h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 06/12/2021 au 11/02/2022.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

GMTE94

Frédérique Païtry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

gmte94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Alexandra Clou

referent.handicap.gmte94@ac-creteil.fr - Tél : 01 45 16 19 19

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

CODES

NSF : 221

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

OBJECTIFS

Acquérir les compétences techniques, nécessaires au poste de travail telles que :

- Respecter des règles d'hygiène dans la pratique de la démarche HACCP.
- Entretien de la cuisine et le matériel (matériel fixe et petit matériel).
- Gérer le contrôle et le stockage des marchandises lors des livraisons.
- Organiser sa production culinaire.
- Prendre en compte et respecter des fiches techniques de fabrications culinaires simples.
- Intégrer les bases du développement durable dans son environnement professionnel et sa nécessaire adaptabilité.
- Préparer des plats simples (apprentissage des techniques culinaires, les différentes cuissons...)

PRE-REQUIS

Savoir lire, écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques.

POSITIONNEMENT

pédagogique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective et entretien de positionnement

Inscriptions du 01/06/2021 au 25/02/2022 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

Envoyer CV et lettre de motivation : gmte94.triolet@ac-creteil.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES GÉNÉRAUX :

▶ REMISE À NIVEAU :

- Communication professionnelle
- Compétences comportementales
- Compétences opératoires et techniques
- Compétences digitales

DOMAINES PROFESSIONNELS :

- ▶ M1 - Apprentissage de la Technologie et des techniques culinaires (Préparation préliminaires et bases de cuisson)
 - La technologie, les techniques culinaires
 - Les préparations, cuissons simples
 - Connaître l'élaboration de fonds et sauces ordinaires
- ▶ M2 - Les règles d'hygiène au travers du Pack Hygiène (HACCP) :
 - La méthode HACCP
- ▶ M3 - Organisation et gestion du poste de travail
 - Organisation d'ensemble
 - Organisation de son poste de travail en fonction des besoins et remise en état du poste de travail et des locaux.
 - Approvisionnement, stockage (démarche HACCP)

DOMAINES TRANSVERSAUX :

- ▶ SST
- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Module de technique de recherche d'emploi (TRE)

VALIDATION

- ▶ Attestation de compétences niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Possibilité de poursuivre la formation en préparant un Cap cuisine ou un titre professionnel Agent de restauration