

Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAFA FORMATION BDX
Thomas PORTIER
05.57.87.64.92
cafa@cafa-formations.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(vé) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

NOUS CONTACTER CAFA Formations -
Siège social 108, Quai des Chartrons 33 000
Bordeaux 05 57 87 64 92 cafa@cafa-
formations.com

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

CUISINE FRANÇAISE – LES FONDAMENTAUX Formation professionnelle Préparation du Certificat de Qualification Professionnelle en alternance Durée : 12 mois La formation pour les passionnés de la cuisine française Pour les passionnés de la cuisine française, une formation unique en 12 mois vous permettant d'acquérir un portefeuille de compétences professionnelles de cuisinier. Le cuisinier doit maîtriser les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats. C'est un créateur inspiré et appliqué qui exerce un art difficile et passionnant où tous les sens sont sollicités. La formation « Cuisine Française – Les Fondamentaux » est la première étape dans la hiérarchie des formations aux métiers de la cuisine, et constitue une période d'apprentissage indispensable et capitale dans la carrière d'un futur professionnel de la cuisine.

Contenu et modalités d'organisation

CUISONS Cuire dans un liquide Cuire des œufs sous toutes ses formes Griller, braiser, poêler, sauter, rôtir : viandes, abats ou volailles Cuire des légumes, des pâtes, du riz Frire des aliments Griller, braiser, poêler, sauter : poissons plats et ronds Cuire à la vapeur des poissons plats et ronds Cuire avec une sonde (à cœur) ... **APPAREILS FONDS ET SAUCES** Réaliser des beurrés composés crus Réaliser des purées de légumes Réaliser des sauces et marinade Lier : à la farine, au roux, à la féculé ... Réaliser une sauce au vin rouge Réaliser un fumé de poisson simple Réaliser des fonds et des veloutés Utiliser des produits semi-élaborés ... **PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE** Peser et mesurer Laver et éplucher les légumes Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, canneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser...) Travailler les condiments (persil, ail, oignon, échalotes, bouquet garni...) Utiliser une mandoline, trancher Clarifier des œufs Chemiser un moule Travailler la viande, la volaille, les poissons (transformation des produits bruts) Passer au chinois, passer à l'étamine Refroidir réglementairement une préparation **PÂTISSERIE** Préparer des appareils à flans sucrés et salés Réaliser les pâtes Réaliser les crèmes Pocher des fruits Cuire du riz pour entremets Cuire à blanc des fonds de tartes Utiliser un nappage Cuire un caramel ... **ORGANISATION** Respecter les fiches techniques Déterminer les besoins en matériel et leur bonne utilisation Organiser son poste de travail S'adapter aux situations imprévues Travailler en équipe Respecter les produits et souhaits du client ... **DISTRIBUTION** Réceptionner et vérifier les denrées livrées Effectuer un inventaire simple Effectuer des contrôles sur le stockage Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité ...

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

Commis de cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

CQP Cuisinier

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00137866	du 01/05/2019 au 31/05/2021	Bordeaux (33)	CAFA FORMATION BDX		MON COMPTE FORMATION	FPC 
00226053	du 15/03/2021 au 31/12/2026	Bordeaux (33)	CAFA FORMATION BDX		MON COMPTE FORMATION	FPC