

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS
Accueil
05.55.20.75.20

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2
européen)

Conditions d'accès :

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes • le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée • le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale... Le métier s'articule autour des activités suivantes : • Réception et stockage des denrées alimentaires • Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats • Réalisation de cuissons et remises en température • Fabrication de pâtisserie • Dressage et envoi des plats • Organisation et planification de l'activité • Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

Contenu et modalités d'organisation

RNCP31053BC01 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés Descriptif : •Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition : •par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. •par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 2 (Bloc 5a) du CQP commis de cuisine RNCP31053BC02 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire Descriptif : •Appliquer les règles de sécurité alimentaire Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition : •par la voie de la formation, observation en situation ou questionnement à l'oral •par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 3 (Bloc 5b) du CQP commis de cuisine RNCP31053BC03 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits Descriptif : •Réceptionner les marchandises •Contribuer à gérer les stocks •Stocker les marchandises Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition : •par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas. •par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 1 (Bloc 3) du CQP commis de cuisine RNCP31053BC04 (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base Descriptif : •Travailler les produits •Transformer les produits pour des préparations froides •Réaliser des préparations chaudes •Mettre en œuvre les techniques de cuisson •Réaliser des préparations en pâtisserie Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition : •par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle et/ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement à l'oral •par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, Remise

...

Durées de la formation *400h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

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

-

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00340515	du 02/01/2023 au 16/07/2024	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat pro
00340513	du 02/01/2023 au 16/07/2024	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC
00340517	du 02/01/2023 au 16/07/2024	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat app
00374315	du 15/07/2024 au 11/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC

00374316

du 15/07/2024 au
11/07/2025

(19)

EIMCL 13 VENTS

Non
éligible



00374317

du 15/07/2024 au
11/07/2025

(19)

EIMCL 13 VENTS

Non
éligible

