

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

INFA PAU - ANTENNE CFA  
Amélie COUSIN  
09.70.19.24.10  
info@infa-formation.com

## Accès à la formation

## Publics visés :

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

## Sélection :

Dossier  
Entretien  
Épreuves écrites

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Quelles sont nos modalités d'admission? Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, étudiants, alternants, cette formation vous concerne. Nos étapes d'admission : Examen du dossier de candidature Un positionnement préalable pour le TFP Cuisinier se déroule en 2 étapes: > Une épreuve écrite : questionnaire écrit de 30 mn > Un entretien avec le candidat portant sur ses compétences clés et/ou de capacités transversales, projet professionnel et motivation Cet entretien de positionnement qui suivra la phase d'admission permettra d'envisager d'éventuels allègements et/ou dispenses et de définir ensemble votre parcours de formation individualisé. Le délai d'accès aux prestations dépend de la date de début de formation sur les différents sites et du nombre de places disponibles. Pour connaître ces dates et les disponibilités, vous pouvez consulter le site internet et contacter nos conseillers au 09 70 19 24 10 - info@infa-formation.com Cet entretien de positionnement qui suivra la phase d'admission permettra d'envisager d'éventuels allègements et/ou dispenses et de définir ensemble votre parcours de formation individualisé.

## Prérequis pédagogiques :

Pré-requis attendus pour intégrer votre formation : - Savoir lire et écrire - Maîtriser les savoirs de base - Comprendre des consignes écrites et orales - Posséder les acquis de base en calculs (4 opérations, proportions)

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Connaissez-vous le métier de Commis de cuisine (H/F) ? Le commis de cuisine travaille sous les ordres d'un chef, d'un second ou d'un cuisinier. Dans le cadre de votre activité, vous réalisez tout type de tâches, de la réception des provisions à l'épluchage des légumes en passant par la préparation de garnitures, de potages et la réalisation de mets simples. Lorsque le service est terminé, vous vous occupez de nettoyer le matériel, la cuisine et les locaux annexes. Vous avez donc un rôle d'aide, ce qui permet de découvrir tous les aspects du métier et d'apprendre les gestes indispensables. La fonction de commis de cuisine s'exerce dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Ce poste est considéré comme la première étape vers une carrière dans ce secteur. De même, le travail s'effectue debout, seul ou en équipe, cela dépend des établissements, et requiert le port d'une tenue professionnelle. Compétences et aptitudes visées: - Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples, - Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle, - Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes, - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Soft-skills : Compléter ses savoir-faire métiers par la maîtrise des savoir-être incontournables pour être un professionnel du secteur efficace

## Contenu et modalités d'organisation

Ce que je vais apprendre : Le Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine se compose de 3 blocs de compétences, qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. L'ingénierie pédagogique, pour élaborer chaque contenu par bloc, a été travaillée par nos équipes et mise en œuvre par des professionnels du secteur afin de vous accompagner dans votre formation. BLOC 1 Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire A1. Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail A2. Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail BLOC 2 Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production A3. Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production A4. Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire BLOC 3 Réceptionner et stocker des marchandises A5. Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks A6. Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail Contenu spécifique Soft-skills : - Comprendre pourquoi les soft skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs - Autoévaluer ses soft skills - Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel Et beaucoup d'autres connaissances à découvrir !

Parcours de formation personnalisable ?  Oui  Type de parcours  Non renseigné

## 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

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00438766	du 18/03/2024 au 06/06/2024	Mont-de-Marsan (40)	INFA PAU - ANTENNE CFA		MON COMPTE FORMATION	FPC