

## Commis de cuisine (TP)

## Financement



Formation professionnelle continue  
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P043S02105

## Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE  
LEMETEIL Corinne  
06.30.52.50.16  
corinne.lemeteil@greta-cfa-aquitaine.fr

## 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 :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle  
Information collective

## Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

## Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto positionnement.

## Prérequis pédagogiques :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

## Contenu et modalités d'organisation

TP Diagnostic / Positionnement - Intégrer son groupe et sa formation  
S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel  
Repérer les risques liés à l'exercice du métier et se sensibiliser au développement durable  
Développer son efficacité personnelle  
S'inscrire dans une perspective d'emploi - 21 hTP Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes - Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.  
Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes - 130 hTP Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud - Mettre en oeuvre les techniques de base au poste chaud.  
Réaliser les cuissons longues au poste chaud et les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.  
Mettre en oeuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité. - 257 hTP Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant - Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.  
Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant - 156 hTP Modules complémentaires - Module Sauvetage sécurité au travail  
Module HACCP  
Module utilisation des outils numériques - 28 hTP Accompagnement - Accompagnement socio professionnel générique et renforcé à l'entrée du dispositif, durant le parcours et à la sortie du dispositif  
Accompagnement des stagiaires à la recherche d'emploi via la plateforme Talents d'ici - 6 hCAP Accueil / Intégration dans la formation - Intégration au groupe et à la formation  
S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel  
Positionnements  
Formalisation des parcours et sécurisation administrative - 7 hCAP Réussir sa formation en centre de formation et en entreprise - Techniques de recherche de stage  
Renforcement de l'acquisition de compétences comportementales et Soft skills : savoirs être professionnels adaptés aux différents métiers du secteur  
PAE Préparation : -Définition des objectifs individuels,-choix du type d'entreprise et/ou du service,-mise à disposition et aide à la recherche de liste d'adresses et contacts,-accompagnement à la démarche de

...  
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

## Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel cuisinier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00439277	pas de point d'entrée à venir de programmé	Marmande (47)	CITE DE LA FORMATION - MARMANDE		Non éligible	FPC
00471551	pas de point d'entrée à venir de programmé	Agen (47)	CMA NA		Non éligible	FPC