

## Commis de cuisine (TP)

## Financement



Formation professionnelle continue  
Habilitation de service public (PRF  
HSP)

N° de marché : 2023P041S02105

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
AURELIA LACROIX - ANNABELLE  
AUSSURIN  
05.49.38.10.89  
ao.greta@ac-poitiers.fr

## 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 :

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

ORGANISER - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons Stocker les marchandises Mettre en place les marchandises nécessaires à la production Participer aux opérations d'inventaire Collecter les informations nécessaires à sa production Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production Planifier son travail - 70 h PREPARER ET DISTRIBUER - Contrôler ses denrées Mettre en place et maintenir en état son espace de travail Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé Mettre en oeuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable Réaliser les techniques préliminaires Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces, des entrées froides et des entrées chaudes, des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés, des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'oeufs, des garnitures d'accompagnement. - 90 h PREPARER ET DISTRIBUER - Préparer des desserts Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région Choisir et mettre en place les matériels de dressage Dresser ses préparations culinaires Envoyer ses préparations culinaires Évaluer la qualité de ses préparations culinaires Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle, au sein de son entreprise, avec les clients et des tiers Rendre compte de son activité Se situer dans son environnement professionnel - 92 h TECHNOLOGIE - Les grandes familles de produits alimentaires Les stocks et les approvisionnements Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage L'organisation du poste de travail Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires Le dressage et l'envoi - 108 h SCIENCES APPLIQUEES - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels Les stocks et les approvisionnements Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage La prévention des risques liés à l'activité de cuisine Les règles et les pratiques en matière de développement durable Les constituants de base de la matière vivante - 54 h CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

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

## Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel commis de cuisine - 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
00520956	pas de point d'entrée à venir de programmé	POITIERS CEDEX (86)	CCIV		Non éligible	FPC