# Commis de cuisine (TP)

### **Financement**



Formation professionnelle continue Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P041S02105

Organisme responsable et contact

#### CMA NA

### Adélaïde MARTIN

05.49.88.22.66 commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.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

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 livraisonsStocker les marchandisesMettre en place les marchandises nécessaires à la productionParticiper aux opérations d'inventaireCollecter les informations nécessaires à sa productionDresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa productionDresser une liste -70 hPREPARER ET DISTRIBUER - Contrôler ses denréesMettre en place et maintenir en état son espace de travailMettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santéMettre en oeuvre les bonnes pratiques en matière de développement durableRéaliser 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 hPREPARER ET DISTRIBUER - Préparer des dessertsUtiliser et mettre en valeur des produits de sa régionChoisir et mettre en place les matériels de dressageDresser ses préparations culinairesEvaluer la qualité de ses préparations culinairesCommuniquer dans le cadre d'une situation professionnelle, au sein de son entreprise, avec les clients et des tiersRendre compte de son activitéSe situer dans son environnement professionnel - 92 hTECHNOLOGIE - Les grandes familles de produits alimentairesLes stocks et les approvisionnementsLes équipements et les matériels liés à la production et au stockageL'organisation du poste de travailLes différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires Le dressage et l'envoi - 108 hSCIENCES APPLIQUEES - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnelles es stocks et les pratiques en matière de développement durableLes constituants de base de la matière vivante - 54 hCONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONEMMENT 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