

CQP COMMIS DE CUISINE

Formation certifiante gratuite et rémunérée

■ Certification de niveau V

- CQP validé par le FAFIH

■ Pré-requis

- Niveau 3^{ème} exigé
- Projet professionnel confirmé
- Bonne condition physique
- Bonne présentation
- Première expérience professionnelle

■ Plateaux techniques

- Restaurant pédagogique de l'ISP :
 - Cuisine
 - Salle de restaurant

■ Durée

- 35 H hebdomadaires
- 448 H en centre (durée moyenne)
- 672 H en entreprise (durée moyenne)

■ Date

- 3 sessions par an

■ Lieu

ISP
12-14, rue Courat 75 020 PARIS
Métro MARAICHERS (ligne 9)

■ Contact

Tel : 01.44.93.25.95
Fax : 01.44.93.25.96
Email : isp.format@wanadoo.fr

Contenu :

MODULE 1 : ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Communication en situation professionnelle
- Renforcement mathématique et raisonnement logique

MODULE 2 : ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Hygiène et sécurité
- Préparations préliminaires
- Cuissons
- Fonds et sauces
- Pâtisserie
- Approvisionnement stockage
- Organisation
- Distribution
- Remise en état du poste de travail et des locaux

MODULE 3 : MODULES TRANSVERSAUX

- Les éco gestes en restauration
- Evaluation
- Accompagnement

MODULE 3 : PREPARATION A L'EMPLOI

- Accompagnement à l'emploi - TRE

Débouchés:

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine tournant
- Commis de cuisine collectivité
- Second de cuisine

Action financée par le Conseil Régional d'Ile de France