

COMMIS DE CUISINE

Formation professionnalisante gratuite et rémunérée

■ Public :

- Demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel validé par le Pôle emploi et souhaitant acquérir les compétences nécessaires pour occuper un poste de COMMIS DE CUISINE.

■ Pré-requis

- Savoir lire, écrire et compter
- Disponibilité et adaptabilité
- Résistance physique (station debout prolongée)

■ Nombre de stagiaires :

- maximum 12 par session

■ Plateaux techniques

- Plusieurs restaurants pédagogiques :
 - Cuisine
 - Salle de restaurant

■ Durée

- 35 h hebdomadaires
- 224 h en centre (durée moyenne)
- 70 h en entreprise (durée moyenne)

■ Lieux de formation

- CPF - 7 place des Arcades
78570 Chanteloup des Vignes
- AFPA - 67/69 avenue du Général De Gaulle 77420 Champs sur Marne
- Espace de restauration sur place
- Hôtels à proximité

Contenus :

- Module 1 : hygiène et sécurité
- Module 2 : remise en état du poste de travail et des locaux
- Module 3 : approvisionnement et stockage
- Module 4 : organisation
- Module 5 : préparations préliminaires
- Module 6 : fonds et sauces
- Module 7 : cuissons
- Module 8 : distribution
- Module 9 : pâtisserie
- Module 10 : Accompagnement à l'emploi, TRE
- Module 11 : Stage pratique en entreprise

Débouchés:

- Employé(e) de cuisine
- Commis de cuisine
- Commis de cuisine tournant
- Commis de cuisine collectivité
- Second de cuisine

Validations :

- 1 CCP du Titre Professionnel Cuisinier
- Attestation HACCP
- Attestation de fin de formation
- Portefeuille de compétences

Inscription :

Département 77 : 0825.111.111

Département 78 : 01.39.70.72.41

Action financée par le Pôle Emploi