Formation au titre professionnel de cuisine niveau 3

Objectif et contexte de la certification :

Par sa maitrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la satisfaction de l'établissement.

Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

<table>
<tr><td>Compétences visées</td><td>- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux</td><td rowspan="4">ACTEURS :

FORMATEUR(S)
ET
STAGIAIRE(S)</td></tr>
<tr><td>PRE- REQUIS</td><td>Socle commun de compétences</td></tr>
<tr><td>PUBLIC CONCERNE</td><td>Ce stage s'adresse aux professionnels des métiers de bouche.</td></tr>
<tr><td>PROGRAMME</td><td>• Réceptionner les produits
• Ranger les produits et suivre l'état des stocks
• Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
• Réaliser la mise place au poste des entrées et desserts
• Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
• Réaliser la mise en place au poste chaud
• Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
• Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux
• synthèse de la journée</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL
ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487
AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE
CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886
contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr

MOYENS PEDAGOGIQUES et DIDACTIQUES **METHODE MOBILISEE :**	- support papier et numérique - la répartition pédagogique sera de 20% de théorie et 80% de pratique - une participation active des participants sera privilégiée - suivi de la formation visuel et oral - un temps d'échange avec chaque stagiaire sera privilégié en fin de formation - plateau technique de 320 M2 comprenant fours, batteurs, petits matériels, chambres réfrigérées, cellule de congélation etc… - formation en présentiel uniquement
DUREE **LIEU** **HORAIRES et DATES :** **DELAI D'ACCES :** **TARIF:** **MODALITE :** **ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES :**	350 heures en en centre de formation et 70 H en Formation en Milieu Professionnel EPCP ZA de la Plaine 87220 Boisseuil 8h30/12h30 13h30/16h30 29 septembre au 20 décembre 2024 et du 06 au 10 janvier 2025 inclus. Fin des inscriptions au 15 septembre 2024 et sous réserve des places disponibles 6150,00 euros (montant exonéré de TVA) Compléter le bulletin d'inscription ou nous contacter par courriel ou téléphone Etablissement Recevant du public et en fonction des informations recueillies lors de l'inscription, nous examinerons les possibilités d'adaptation.
MODALITES D EVALUATION	Evaluations effectuées : - en cours de stage et à l'issue du stage par une mise en situation, entretien technique et final, dossier professionnel devant u jury

Document élaboré en juillet 2024