

Objectif et contexte de la certification :

Par sa maîtrise 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.

Compétences visées	- 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	ACTEURS : FORMATEUR(S) ET STAGIAIRE(S)
PRE- REQUIS	Socle commun de compétences	
PUBLIC CONCERNE	Ce stage s'adresse aux professionnels des métiers de bouche.	
PROGRAMME	• 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	

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 350 heures en en centre de formation et 70 H en Formation en Milieu Professionnel EPCP ZA de la Plaine 87220 Boisseuil HORAIRES et DATES : 8h30/12h30 13h30/16h30 29 septembre au 20 décembre 2024 et du 06 au 10 janvier 2025 inclus. DELAI D'ACCES : Fin des inscriptions au 15 septembre 2024 et sous réserve des places disponibles TARIF: 6150,00 euros (montant exonéré de TVA) MODALITE : Compléter le bulletin d'inscription ou nous contacter par courriel ou téléphone ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES : 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

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