



Objectifs

Acquérir les compétences et savoir-faire techniques nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective

Contenus

Domaines professionnels : – Approvisionnement et stockage : réceptionner, contrôler et stocker des denrées – Organisation du poste de travail – Production culinaire : préparation préliminaires des denrées, cuissons, réalisation des appareils, fonds et sauces de base, production des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, réalisation des pâtisseries et desserts – Distribution de la production : dressage et participation à la distribution – Technologie – Sciences appliquées – Hygiène alimentaire HACCP – Sauveteur Secouriste du Travail
Domaines généraux : – Français / Histoire-géographie – Mathématiques / Physiques – Anglais Stages en entreprise

Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme, a minima un stage avec évaluation) Avoir une bonne condition physique et résistant(e) à une station debout prolongée
Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés

Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien et positionnement Délais d'accès à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés, Contrat de professionnalisation, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : Nombre d'heures en centre : Selon positionnement entre 600 et 840h
- Nombre d'heures en entreprise : Nombre d'heures en entreprise : 420h
- Nombre d'heures au total : Nombre d'heures au total : Selon la durée de la formation entre 1020 et 1260h

Dates

Du 01/09/2021 au 30/06/2022 à Yzeure
Du 01/09/2022 au 30/06/2023 à Yzeure

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours pratiques et théoriques Périodes de stage en entreprise

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 3 Accessible par la VAE

Modalité de financement

- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

Tarif

à partir de 9€15 de l'heure stagiaire
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Débouchés et poursuites d'études

DÉBOUCHÉS Entreprises de restauration commerciale, traditionnelle, gastronomique, rapide, collective, à thème ... Entreprises de restauration sociale, scolaire, hospitalière, restaurants d'entreprises
Entreprises agroalimentaires POURSUITE D'ÉTUDES Une spécialisation en 1 an par une mention complémentaire : Cuisinier en desserts de restaurant Pâtissier Traiteur Art de la cuisine allégée Un approfondissement et un élargissement des connaissances par un Baccalauréat Professionnel Cuisine en 2

Résultat(s)

Pas de taux récent disponible

[Retrouvez-nous sur MonCompteFormation](#)