

COMMIS DE CUISINE

Obtenez les compétences de base indispensables aux métiers de bouche

**Parcours de 495H
en centre et 105H
en entreprise**

Dans tous les points de restauration

- › Hôtellerie de chaîne
- › Hôtellerie indépendante
- › Entreprise de loisirs
- › Village vacances
- › Résidence hôtelière
- › Restaurant

TECHNOLOGIE

Vocabulaire culinaire
Utilisation et entretien du matériel de cuisine
Organisation du travail
Connaissance des règles de production
Technologies et techniques classiques et novatrices

TECHNIQUES DE CUISINE

Techniques de base : fonds, sauces, pâtes
Réalisation de plats sous le contrôle du chef
Réalisation de menus complets
Utilisation des fiches techniques
Service des mets et boissons
Travail en équipe

MATIÈRES PROFESSIONNELLES

HACCP
Sciences appliquées
Equipement hygiène

Environnement économique,
juridique et social
Diététique



Période de formation

1ère session

OCTOBRE

à

FÉVRIER

2ème session

FÉVRIER

à

MAI

Pré requis / Admission

- › Toute personne motivée par les métiers de la cuisine, entretien de motivation

Moyens pédagogiques

- › Intervenants professionnels de la restauration
- › Cuisine et restaurant d'application
- › Alternance de cours théoriques et pratiques, E-Learning
- › Aide à la recherche d'entreprises (mise en situation professionnelle)

Période d'intégration

- › Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable

Validation

- › Certificat de formation professionnelle
- › Possibilité de préparation aux matières professionnelles du CAP Cuisine