

C.Q.P. COMMIS DE CUISINE

602 heures de formation dont 182 heures en Entreprise



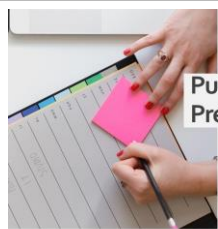
Objectifs Pédagogiques

- ✓ Permettre aux apprenants d'accéder au métier de commis de cuisine en intégrant des spécialisations en cuisine
- Connaître les aliments traditionnels, oubliés du terroir, Réaliser des préparations préliminaires
- Connaître les différentes cuissons (viandes, poissons, légumes ...)
- Réaliser des fonds et sauces, Concevoir des pâtisseries de restauration
- Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle, Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, Réceptionner et contrôler les achats alimentaires.
- Savoir organiser son poste de travail, Utiliser les fiches techniques



VALIDATION

- ✓ C.Q.P. COMMIS DE CUISINE (Code CPF :248429)



Public concerné & Prérequis

Le CPF de transition est accessible au salarié en CDD, durant son CDD ou pendant une période de chômage.

Le demandeur doit se prévaloir d'une ancienneté, en qualité de salarié, de 24 mois, consécutifs ou non, au cours des 5 dernières années, dont 4 mois en CDD, consécutifs ou non, au cours des 12 derniers mois.



Modalités d'Évaluations

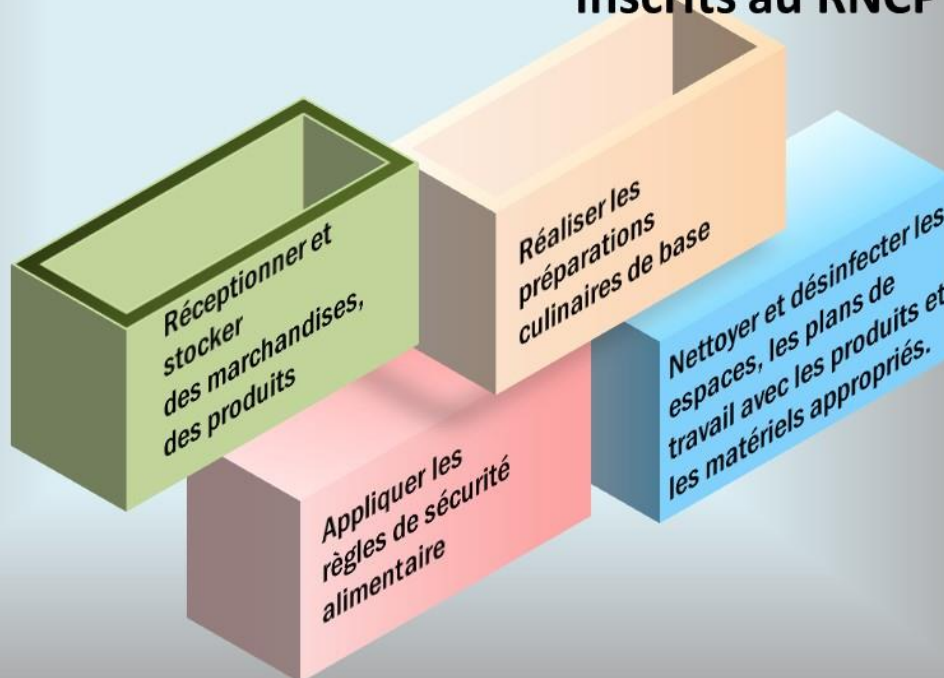
- ✓ Observation en situation de travail réelle ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas.
- ✓ Attestation de la DRAAF
- ✓ Examen final

Moyens & Modalités Pédagogiques et Techniques



- ✓ Restaurant d'application
- ✓ Laboratoire de cuisine
- ✓ Alternance de cours théoriques et pratiques
- ✓ Sensibilisation au Développement Durable
- ✓ Stages d'application en entreprise

Le C.Q.P. COMMIS DE CUISINE s'articule autour de 4 BLOCS de compétences inscrits au RNCP



PROGRAMME



RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES, DES PRODUITS

- ✓ Etre capable d'assurer le contrôle, la réception et le stockage des marchandises
 - Le contrôle de marchandises
 - Les DLC et DUE des produits
 - Les règles de stockage (températures)
 - Les inventaires physiques
 - Le déconditionnement et la traçabilité des produits



RÉALISER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE

- ✓ Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- ✓ Réalisation des travaux préparatoires : lavage et épluchage des légumes,
- ✓ Les différentes tailles de légume
- ✓ Réception de la matière d'œuvre et contrôle des livraisons
- ✓ Utilisation d'une mandoline, un robot, tranchage
- ✓ Transformation des produits bruts (viande, volaille, poissons...)
- ✓ Utilisation de produits semi-élaborés.

LES CUISSONS

- ✓ La cuisson dans un liquide (pochage, court-bouillon...)
- ✓ La cuisson des œufs
- ✓ Les techniques de cuisson (griller, braiser, poêler, sauter, rôti)
- ✓ La cuisson des légumes (étuver, braiser...)
- ✓ La cuisson des pâtes et du riz
- ✓ Les techniques de friture
- ✓ Les cuissons vapeurs, les cuissons avec une sonde
- ✓ Les assaisonnements.

LES FONDS & SAUCES

- ✓ Connaître les différentes techniques de liaisons (farine, roux, maïzena, réduction, matière grasse)
- ✓ L'utilisation des sauces et fonds en PAI (Produit Alimentaire Industriel)

LA PÂTISSERIE

- ✓ Les technologies de la pâtisserie
- ✓ Les pâtes de base (feuilletées, brisées, génoise, etc.)
- ✓ Les crèmes sucrées (anglaises, pâtisseries, fouettées...)
- ✓ Les techniques de réalisation et les gestes
- ✓ Le vocabulaire technique et son application (Tamiser, chemiser, pocher, mouler, etc.)

GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE & ALIMENTAIRE

- ✓ Application des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur
- ✓ Sensibilisation à la microbiologie
- ✓ La notion de danger (TIAC) et les procédures de contrôle
- ✓ Le Guide de bonnes pratiques hygiéniques
- ✓ Réglementation dans l'entreprise
- ✓ Sécurité de l'ensemble des salariés dans l'entreprise
- ✓ Risques psycho sociaux en entreprise
- ✓ Gestion des risques naturels et technologiques liés à l'activité
- ✓ Ergonomie du poste de travail
- ✓ Gestes et postures

NETTOYER ET DÉSINFECTER LES ESPACES, LES PLANS DE TRAVAIL, AVEC LES PRODUITS & MATÉRIELS APPROPRIÉS

- ✓ Application de la méthode H.A.C.C.P.
- ✓ Entretien de son poste de travail et des locaux affectés à la cuisine
- ✓ Le lavage, la désinfection et le séchage des mains
- ✓ La marche en avant, La chaîne du froid
- ✓ L'installation du poste de travail et premiers travaux
- ✓ Les techniques de nettoyage selon le plan de maîtrise sanitaire,
- ✓ Les produits d'entretiens

