

LE HAUT
DE GAMME
DE L'HÔTELLERIE
RESTAURATION

VOTRE
RÉUSSITE
EST NOTRE MOTIVATION
Un projet ambitieux

Nous contacter
05 62 45 34 93

PERFECTIONNEMENT COMMIS DE CUISINE

693 heures de Formation (dont 175 heures en entreprise)

VALIDATION

- ✓ Préparation au C.Q.P.I.H. COMMIS DE CUISINE (code CPF : 131874)

OBJECTIF DE LA FORMATION

- ✓ Permettre aux participants d'acquérir les compétences nécessaires au métier de commis de cuisine.

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Constituée de formateurs permanents et de professionnels, membres associés, rompus à l'activité pédagogique depuis plusieurs années et de vacataires embauchés en fonction de leur compétence et des objectifs pédagogiques de l'action
- ✓ Interventions professionnelles de spécialistes exerçant en profession libérale.

MOYENS & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- ✓ Restaurant d'application
- ✓ Laboratoire Cuisine
- ✓ Alternance de cours théoriques et pratiques
- ✓ Bilans pédagogiques
- ✓ Techniques de recherche de stage et d'emploi
- ✓ Salle informatique, centre de ressource, CD ROM, Internet
- ✓ Stages d'application en entreprise

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- ✓ Toute personne ayant une expérience significative en cuisine

COMMIS DE CUISINE

PROGRAMME

ATELIERS DÉMONSTRATIFS & PRATIQUES

✓ PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES :

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

✓ CUISSONS :

- Surveillance de la cuisson des mets
- Réalisation de plusieurs cuissons de viandes (griller, braiser, poêler, sauter, rôtir)
- Cuisson des légumes (étuver, braiser...)
- Rectification de l'assaisonnement si nécessaire
- Remise en température

✓ FONDS ET SAUCES :

- Réduction de sauces, garniture des fonds de tarte,...
- Réalisation de fonds, sauces, veloutés, marinades, beurres composés crus, purées de légumes, fumet de poisson
- Utilisation des produits semi-élaborés

✓ PÂTISSERIE :

- Utilisation de la poche à douille
- Utilisation des appareils à flans sucrés et salés
- Réalisation des pâtes (à crêpes, à sauter, à frire, enrober, glacer...)
- Réalisation de crème (anglaise, pâtissière, fouettée, chantilly)
- Pochage des fruits
- Réalisation des pâtes (brisée, feuilletée, à choux, génoise...)
- Utilisation d'un nappage
- Cuisson d'un caramel
- Utilisation des produits semi-élaborés

✓ APPROVISIONNEMENT STOCKAGE :

- Réception de la matière d'œuvre
- Rangement des denrées par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié,
- Réalisation d'un inventaire simple
- Vérification sur les stockages

✓ DISTRIBUTION :

- Dressage des mets
- Préparation du matériel de service
- Adaptation du contenant au contenu

✓ REMISE EN ÉTAT DU POSTE DE TRAVAIL ET DES LOCAUX

- Nettoyage du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

MODERNISER LE SAVOIR FAIRE TECHNOLOGIQUE

- ✓ Connaissance technologique sur le métier de base (cuisine)
- ✓ Approche de l'environnement professionnel (le marché, l'entreprise, les différents postes)
- ✓ Le savoir faire technologique des métiers choisis pour une pluri compétence du métier de base cuisine/restaurant

HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- ✓ Application de la Méthode H.A.C.C.P.
- ✓ Entretien de son poste de travail et des locaux affectés à la cuisine
- ✓ Application des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur

ORGANISATION

Organisation de l'approvisionnement et gestion des stocks :

- ✓ Organisation de l'agencement du stockage : matériels adaptés, respect des conditions de stockage propres à chaque technique de conservation.
- ✓ Réalisation et suivi des inventaires : DLC, DLUO...
- ✓ Prévission des approvisionnements en fonction de la production

Organisation du travail :

- ✓ Mise en place d'une organisation du travail compatible avec la production et ses aléas (commandes ordinaires et extraordinaires en nature ou quantité)
- ✓ Définition de la répartition des tâches en fonction du personnel disponible
- ✓ Mise en place et suivi des délégations