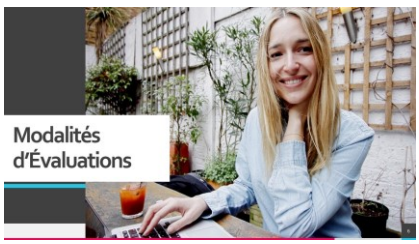
PARCOURS INTÉGRÉS :
TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE : COMMIS DE CUISINE

812 heures de formation

(dont 252 heures en entreprise)

- ✓ **TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE : COMMIS DE CUISINE**
  (Code CPF :248429)

- ✓ Demandeurs d'emplois
- ✓ Être en forme physiquement (station debout, manutention légère et parfois déplacement d'objets encombrants)

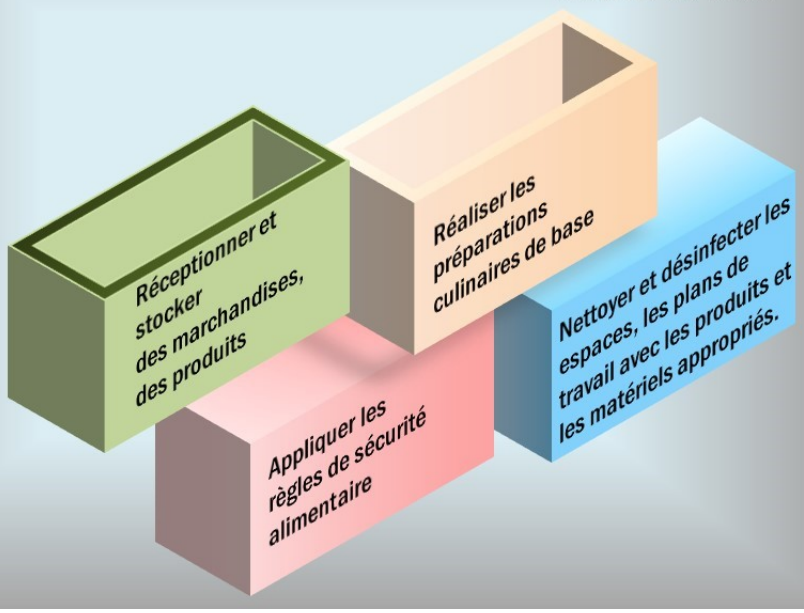


- ✓ Observation en situation de travail réelle ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas.
- ✓ Attestation de la DRAAF
- ✓ Validation TOSA
- ✓ Rapport de stage
- ✓ Examen final

- ✓ Permettre aux stagiaires 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
- ▪ Se spécialiser dans la fabrication de pizzas.

- ✓ Restaurant d'application
- ✓ Laboratoire de cuisine
- ✓ Alternance de cours théoriques et pratiques
- ✓ Bilans pédagogiques
- ✓ Sensibilisation au Développement Durable
- ✓ Sensibilisation à la Citoyenneté
- ✓ Techniques de recherche de stage et d'emploi
- ✓ Stages d'application en entreprise
- ✓ Bilan Intermédiaire et Final

Le TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE : COMMIS DE CUISINE s'articule autour de 4 BLOCS de compétences inscrits au RNCP



SIÈGE : TOULOUSE
130 Rue Henri DESBALS
31100 TOULOUSE
T. 05 62 72 93 90

Succursale : TOULOUSE
281 Route d'Espagne
31100 TOULOUSE
T. 05 62 14 14 78
catalyse@catalyse.fr
secretariat@catalyse.fr

Succursale : SEMEAC
Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC
T. 05 62 45 34 93
patricia.artigues@catalyse.fr

Succursale : PAU
Avenue de Lattre de Tassigny
Résidence Building des Pyrénées
64000 PAU
T. 05 59 27 55 40
secretariatpau@catalyse.fr

www.catalyse.fr

Société au capital de 50 000 € - RCS Tarbes B 407 654 375-APE 8559A
Déclaration d'activité enregistré sous le N°73650023765 « cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état »

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 DDM 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, rôtir)
- ✓ 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, pâtissières, fouettées…)
- ✓ Les techniques de réalisation et les gestes
- ✓ Le vocabulaire technique et son application (Tamiser, chemiser, pocher, mouler, etc.)

APPLIQUER LES RÈGLES DE SÉCURITÉ 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 TRAVAILS, 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

MODULES COMPLÉMENTAIRES :

BUREAUTIQUE & NTIC

- ✓ Les outils et services innovants pour augmenter l'information client
- ✓ Fidéliser ses clients et les faire réserver sur place et sur le site internet
- ✓ Création d'un site Web sur un restaurant virtuel
- ✓ Évaluation, modernisation et élargissement des niveaux de compétences sur les modules : WORD, EXCEL, POWERPOINT.

TECHNIQUES DE RECHERCHE D'EMPLOIS

- ✓ Élaboration du CV
- ✓ Simulation d'entretien d'embauche
- ✓ Rencontre et entretien professionnel

DÉVELOPPEMENT DURABLE

LA CITOYENNETÉ