

PARCOURS INTÉGRÉS : TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE



DURÉE : 812 heures (dont 252 heures en entreprise)



Objectifs Pédagogiques

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.

Moyens & Modalités Pédagogiques et Techniques



- ◇ 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



VALIDATION

◇ TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE : COMMIS DE CUISINE



Public concerné & Prérequis

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



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
- ◇ Rapport de stage
- ◇ Examen final



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, pâtisseries, 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 TRAVAUX, 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