



TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

Certification de niveau 3
Contrat de professionnalisation

Eligible au CPF

CATALYSE CFA CONTACTS

SEMEAC - Standard : 05 62 45 34 93

TOULOUSE - Standard : 05 62 14 14 78

PAU - Standard : 05 59 27 55 40

Activité visée

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon :

la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes

- le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée
- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

Compétences

Les principales capacités attestées sont :

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

Programme

la formation se compose de 4 blocs de compétences :

BLOC 1 : Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés

Descriptif :

- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

BLOC 2 : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

Descriptif :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire

BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

Descriptif :

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises

BLOC 4 : Réaliser les préparations culinaires de base

Descriptif :

- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

Savoirs-faire associés

Assurer la sécurité des personnes et des lieux :
Les règles d'hygiène, ergonomie au travail, SST

Bureautique et NTIC
Techniques de recherche d'emploi
Développement Durable
Citoyenneté

Type d'emplois accessibles :

Commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant

Validation

Titre à finalité professionnelle commis de cuisine

Mode de financement

Veillez nous consulter pour les modalités de financement

Durée

Entre 6 mois et un an selon la phase de positionnement

Lieu de formation

SEMEAC - TOULOUSE - PAU

95% de stagiaires satisfaits



www.catalyse.fr



Imprimer
ce formulaire

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

SAF FORMA au capital de 50 000 € - RCS Toulouse B 027 854 375 - APE 8559A
Déclaration d'activité enregistrée sous le N° 736 50023/65 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat