

Certificat de qualification professionnelle de Commis de cuisine

CQP

CPF

DIPLÔMANTE

CERTIFICATION

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CQP commis de cuisine maîtrisera les techniques culinaires, les cuissons simples et les mises en températures des plats, découvrira de nouvelles façons de cuisiner les produits, réalisera des préparations préliminaires à la fabrication des plats d'un menu en autonomie, dressera les assiettes, fabriquera des pâtisseries de restaurant simples, participera à la réception des marchandises et à la gestion des stocks, planifiera ses actions au sein de l'équipe de cuisine, entretiendra son poste et son environnement de travail, respectera les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation, l'alternant apprendra à réceptionner et stocker des denrées alimentaires, à réaliser des préparations culinaires préliminaires (légumes, fruits, poissons, viandes,..), des cuissons simples et des mises en températures, des fonds et des sauces, des pâtisseries simples de restaurant (tartes, sabayon, choux, crèmes..), à dresser et envoyer des plats, à organiser et planifier des actions dans la journée (poste de travail, organisation d'une recette, ..), à entretenir le poste de travail.

Programme

Connaissance de l'environnement de la restauration

Pratiques culinaires de base

Connaissances des produits

Hygiène et sécurité alimentaire

Gestion des relations dans l'équipe de cuisine

Les relations interservices

L'organisation de sa journée de travail

L'entretien de son poste de travail et de son matériel

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public désirant maîtriser les techniques du métier de commis de cuisine.

Durée

12 Mois dont 315 Heure(s) en centre 1505 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Contacts



**SERVICE DÉVELOPPEMENT
ET PROMOTION**

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les plus

- Suivi individualisé avec de nombreuses visites en entreprise.
- Possibilité de séjours Erasmus+ à l'obtention du diplôme/titre.
- Participation à des événements (ex. : dîners de gala).

Les conditions d'admission

Prérequis

Grande disponibilité / Bonne endurance physique / Souci de l'hygiène / Esprit d'équipe / Adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête (sous certaines conditions).

Modalités de recrutement

Rendez-vous avec une conseillère de formation / Entretien de positionnement / Signature du contrat.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique → **Niveau de sortie** : Niveau V (CAP)

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Évaluation des compétences en entreprise tout au long de la formation.

Modalités pédagogiques

Présentiel en salle de cours et sur plateau technique, mise en situation professionnelle en cuisine d'application, démonstrations de professionnels, visites chez des professionnels du secteur (producteurs, restaurateurs,...), études de cas.

Diplôme obtenu

Diplôme : Certificat de qualification professionnelle Commis de cuisine

Modalités d'entrée

Aucune condition exigée.

Durée de la formation : 1 an.

Complément d'information

Code CPF : Salarié: 131874, Demandeur d'emploi: 131874

Code RNCP: 9106

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019