RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta VAL-DE-MARNE ACADÉMIE DE CRÉTEIL

COMMIS DE CUISINE

PUBLIC VISÉ
Tout public

LE + DE LA FORMATION
Formation pratique sur plateaux techniques professionnels

DUREE
Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 249 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES
Du 17/04/2023 au 09/06/2023.

LIEUX DE FORMATION
GRETA Val-de-Marne

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT
GRETA Val-de-Marne

Frédérique Paitry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

greta94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Riadh Baghli
greta94.referent.handicap@ac-creteil.fr - Tél : 01 45 16 19 19

Consulter notre Politique Handicap

TARIFS
Prix tarif public maximum :
Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

CODES
NSF : 221

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

OBJECTIFS
Acquérir les compétences techniques, nécessaires au poste de travail telles que :
- Respecter des règles d'hygiène dans la pratique de la démarche HACCP.
- Entretenir la cuisine et le matériel (matériel fixe et petit matériel).
- Gérer le contrôle et le stockage des marchandises lors des livraisons.
- Organiser sa production culinaire.
- Prendre en compte et respecter des fiches techniques de fabrications culinaires simples.
- Intégrer les bases du développement durable dans son environnement professionnel et sa nécessaire adaptabilité.
- Préparer des plats simples (apprentissage des techniques culinaires, les différentes cuissons...)

PRE-REQUIS
Savoir lire, écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques.

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective et entretien de positionnement
Inscriptions du 15/12/2022 au 17/04/2023 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

MODALITES PEDAGOGIQUES
Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES GÉNÉRAUX :

▶ REMISE À NIVEAU :
- Communication professionnelle
- Compétences comportementales
- Compétences opératoires et techniques
- Compétences digitales

DOMAINES PROFESSIONNELS :

▶ M1 - Apprentissage de la Technologie et des techniques culinaires (Préparation préliminaires et bases de cuisson)
- La technologie, les techniques culinaires
- Les préparations, cuissons simples
- Connaître l'élaboration de fonds et sauces ordinaires

▶ M2 - Les règles d'hygiène au travers du Pack Hygiène (HACCP) :
- La méthode HACCP

▶ M3 - Organisation et gestion du poste de travail
- Organisation d'ensemble
- Organisation de son poste de travail en fonction des besoins et remise en état du poste de travail et des locaux.
- Approvisionnement, stockage (démarche HACCP)

DOMAINES TRANSVERSAUX :

▶ SST

▶ Sensibilisation aux principes de développement durable

▶ Module de technique de recherche d'emploi (TRE)

VALIDATION

▶

Attestion de compétences niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Possibilité de poursuivre la formation en préparant un Cap cuisine ou un titre professionnel Agent de restauration