

Métier

de la restauration



Préparation au

TP commis

de cuisine

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons. Le commis doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.

Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement. Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

Programme sur 420h

Formation en alternance
1 semaine en formation / mois

Voir toutes nos formations :



www.i2fm.fr

I2FM

Prérequis

- Avoir une bonne maîtrise de la langue française pour une bonne compréhension et communication avec les formateurs et autres membres du groupe
- Admission après étude de candidature, entretien de motivation et tests de positionnement proposés par le certificateur.

Modalités

Suite à l'entretien de motivation et des tests de positionnement une réponse vous sera communiquée dans les 15 jours - La recherche d'entreprise et la constitution du contrat d'alternance sera constituée pour l'intégration de la formation - La formation ne peut s'intégrer que sous couvert d'un contrat d'alternance - L'examen se passera dans un centre de formation agréé par la DREETS

Méthodes pédagogiques

La formation se réalise en présentiel - Une partie théorique vient compléter une majorité de la formation qui se veut pratique et basée sur l'application des techniques culinaires et de l'hygiène en restauration

Moyens d'encadrement

L'encadrement est assuré par la direction et/ou le formateur pendant sa séance sur le centre de formation

Contact :

Co-direction

Nicolas Attard : n.attard@i2fm.fr

Patrice PILATI : p.pilati@i2fm.fr

Evaluation de la formation

L'examen se passera dans un centre agréé par la DREETS

Mise en situation professionnelle : 4 h

Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes :

- une entrée ;
- un plat protidique garni et accompagné d'une sauce ;
- un dessert.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production.

Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

- Entretien technique : 25 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final : 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h 40 min

Formateur

M et M

Chefs de cuisine

Tarifs et sessions

Les sessions sont à retrouver sur notre site internet.

La formation est prise en charge à 100% par l'OPCO lié à l'entreprise d'accueil via le contrat d'alternance adéquat au profil de l'apprenant

Objectifs

La Préparation à ce titre professionnel a pour but de former des personnes capables de:

- Effectuer des préparations préliminaires.
- Réaliser des cuissons.
- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces.
- Réaliser des pâtisseries.
- Utiliser correctement le matériel de service.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

À l'issue de la formation, l'apprenant aura suivi l'ensemble des modules et aura été évalué sur ses compétences, de manière à pouvoir postuler légitimement à un poste de commis de cuisine.

Contenu de la formation

Référentiel de la formation

1. Hygiène et Sécurité.
2. Préparations préliminaires.
3. Cuissons.
4. Fonds et Sauces.
5. Pâtisserie.
6. Approvisionnement/Stockage.
7. Organisation.
8. Distribution.
9. Remise en état du poste de travail et des locaux.

Retrouver les blocs de compétences qui peuvent se dispenser aussi individuellement ([Sources RNCP](#)). Nous ne proposons pas ce service, vous pouvez trouver tous les centres de formation accrédités par le ministère du travail

Programme de formation

Hygiène, santé et sécurité	60h
Organisation et distribution	65h
Préparation préliminaire	65h
Cuissons	70h
Fonds et sauces	60h
Pâtisserie	50h
Approvisionnement et stockage	50h

Total pour l'ensemble de la formation 420h

