

CQP commis de cuisine

Date de mise à jour : 06/12/2018 | Identifiant OffreInfo : 10_19537

Information
fournie par :
Emfor
Bourgogne
Franche-Comté

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

CQP commis de cuisine - Code CertifInfo 83257

- Éligibilité CPF : Code 248429 | Début de validité 02/01/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

Commis de cuisine est la première étape dans la hiérarchie des métiers de la cuisine, et constitue une période d'apprentissage indispensable et capitale dans la carrière d'un futur professionnel de la cuisine.

Placé sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le commis sera en charge de tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures, etc.... puis, à la fin du service, assisté ou non d'un plongeur, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices. Avec de l'expérience, en ayant "tourné" sur toutes les spécialités de la cuisine, et en fonction de ses aptitudes et de ses progrès, le commis pourra voir ses responsabilités élargies, et participer à des tâches plus complexes, comme la préparation d'une entrée ou la cuisson de certaines viandes.

Programme de la formation

MODULE 1

Effectuer

les préparations préliminaires

Appliquer

les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur

MODULE 2

Effectuer toutes

les cuissons

Appliquer

les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur

MODULE 3

Réaliser les

fonds et sauces

Appliquer

les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur

MODULE 4

Pâtisserie

Appliquer

les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur

MODULE 5

Approvisionnement
et stockage

Organisation

Distribution

Remise en

état du poste de travail et des locaux

Appliquer

les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur

Validation et sanction

Contrôle continu.

Type de formation

Certification

Niveau de sortie

Niveau I (Bac + 5 et plus)

Métiers visés

Code Rome

- G1602 : Personnel de cuisine

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Le parcours peut être individualisé et modularisé

Durée

Conventionnement : Non

Financeur(s)

Conditions d'accès

Public(s)

Agent de la fonction publique, Agent de la fonction publique d'Etat, Agent de la fonction publique hospitalière, Agent de la fonction publique territoriale, Demandeur d'emploi, Public en emploi, Salarié, Tout public

Modalités de recrutement et d'admission

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

Accessible en contrat d'apprentissage

Accessible en contrat de professionnalisation

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

PLACE PIERRE JEANNIN
13 RUE DES HALLES

71150 - Chagny

Responsable : PROM'HOTE BOURGOGNE - IFITEL

Téléphone fixe : 03 85 91 27 32

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Responsable :

Téléphone fixe :

fax :

Site web :

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

PROM'HOTE BOURGOGNE - IFITEL

SIRET: 31513169800120

71150 Chagny

Responsable :

Téléphone fixe : 03 85 91 27 32

Site web : <http://promhote.net>

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 01/01/2020 au 31/12/2020

débutant le : 01/01/2020

Adresse d'inscription

PLACE PIERRE JEANNIN

13 RUE DES HALLES

71150 - Chagny

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées/sorties permanentes du 01/01/2019 au 31/12/2019

débutant le : 01/01/2019

Adresse d'inscription

PLACE PIERRE JEANNIN

13 RUE DES HALLES

71150 - Chagny

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées/sorties permanentes du 01/01/2018 au 31/12/2018

débutant le : 01/01/2018

Adresse d'inscription

PLACE PIERRE JEANNIN

13 RUE DES HALLES

71150 - Chagny

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées/sorties permanentes

Organisme responsable

PROM'HOTE BOURGOGNE - IFITEL

SIRET : 31513169800120

Adresse

PLACE PIERRE JEANNIN

13 RUE DES HALLES

71150 - Chagny

Téléphone fixe : 03 85 91 27 32

Contactez l'organisme