

CQP : COMMIS DE CUISINE



Organisme validé
et référencé

PROGRAMME DE FORMATION

PERIODE D'INTÉGRATION : 1 SEMAINE

- ◇ Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation
- ◇ Identification des risques liés à l'exercice du métier, sensibilisation au développement durable

MODULE 1 : APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES DE BASE CULINAIRES : 6 SEMAINES

- ◇ Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- ◇ Les procédures HACCP aux différents postes de travail
- ◇ L'élaboration du plan de nettoyage d'une cuisine dans une démarche de type HACCP
- ◇ Les techniques de préparation des légumes, des œufs, des fonds et sauces, des soupes et potages, des viandes, volailles et poissons, des entremets et pâtisseries

MODULE 2 : PREPARER, CUIRE ET DRESSER DES HORS D'ŒUVRES ET DES ENTRÉES CHAUDES : 3 SEMAINES

- ◇ Les opérations de production des hors-d'œuvres et des entrées
- ◇ Les cuissons des entrées
- ◇ Le dressage et la présentation des productions

MODULE 3 : PREPARER ET CUIRE DES PLATS AU POSTE CHAUD : 6 SEMAINES

- ◇ Les fonds de base, les sauces, les farces et les petites garnitures
- ◇ Les cuissons pour tous types de produits

MODULE 4 : ELABORER DES PATISSERIES ET ENTREMETS DE RESTAURANT : 3 SEMAINES

- ◇ La préparation et la cuisson des diverses crèmes et pâtes
- ◇ Les montages et les assemblages
- ◇ La prise en compte des arômes et saveurs
- ◇ Le dressage des desserts

PÉRIODE EN ENTREPRISE : 3 SEMAINES

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

DOMAINE

- ◇ Rome : G1602
- ◇ Code CPF : 248429
- ◇ Format code : 42752
- ◇ Réf IFREC : IFR12

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de réaliser l'ensemble des prestations culinaire d'un restaurant, automatisée, intégrée ou non dans une ligne de production.

Il aura appris et pourra mettre en œuvre des techniques de fabrication culinaire : hors-d'œuvre, entrées chaudes, plats, pâtisserie et entremets de restaurant.

Il saura utiliser le matériel de service, et respectera les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ◇ 5 mois (770h)
- ◇ Présentiel ou Distanciel
- ◇ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ◇ Tout public
- ◇ Savoir, lire, écrire et compter

En mathématique : utiliser les 4 opérations, la règle de 3, les fractions simples

TARIF

- ◇ 8645€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.

Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.

Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert

20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.

43 ans d'expérience en restauration.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise

Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).

Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.

Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.

06.75.61.44.44.

contact@ifrec13.com

SAS IFREC – Résidence Les Fourques Bât. F14 – 13220 Châteauneuf-les-Martigues

SIRET : 834 123 259 – APE : 8559A – Déclaration d'activités n°9313724013 auprès de la DIRECCTE PACA

www.ifrec13.com – Courriel : contact@ifrec13.com