

“



~ CQPIH COMMIS DE CUISINE ~

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :

Stéphane DELRUE

INTERVENANT :

Jean Luc GERMOND et Jean Pierre DARGENT

PUBLIC CONCERNÉ :

Personne souhaitant devenir Commis de Cuisine

PRÉREQUIS :

Aucun

OBJECTIFS :

Acquérir les blocs de compétences permettant l'obtention du CQPIH Commis de Cuisine. Il est possible de se former et de valider les blocs individuellement ou en totalité.

MODALITÉS DE FORMATION :

En centre de Formation ou en Action de Formation En Situation de Travail (AFEST).



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation des produits, présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant, réalisation des techniques par les stagiaires. Échanges entre les stagiaires et l'intervenant. Présentation théorique par vidéo projection, un support papier ou numérique reprenant les points indispensables de la formation sera remis à chaque stagiaire.

DISPOSITIFS POSSIBLE :

Préparatoire Opérationnelle à l'Emploi (POEC), Contrat de Professionnalisation, Compte Personnel Formation (CPF), Contrat de Transition Professionnelle (CTP).

DURÉE :

400 h

TARIF :

4480 Euros HT

OBJECTIF DE L'ACTION DE FORMATION :

Acquérir les compétences de bases du métier de cuisinier afin de tenir un poste de Commis de Cuisine
 Vous travaillerez aussi les notions : d'hygiène, gestion des fournisseurs et des marchandises, calcul des coûts de revient et élaboration des prix de vente.

ÉQUIVALENCES :

Aucunes

DÉBOUCHÉS :

Emploi de commis de cuisine, suivi de formation par un contrat en alternance ou dans un lycée professionnel.

”

à l'école des chefs

21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS

contact@alecoledeschefs.com

06.69.44.30.30

www.alecoledeschefs.com



ProSapiens



PROGRAMME

Module 1 : RECEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES DES PRODUITS

- ~ Les documents administratifs indispensables
- ~ Les tenues adéquates (EPI)
- ~ Les contrôles à effectuer : quantités, qualités, aspect, températures, étiquettes
- ~ Notifier les anomalies et réserves et les répertorier
- ~ Connaître l'état des stocks, les mettre à jour et appliquer les méthodes de valorisation
- ~ Organiser le stockage : rangement dans les différents locaux, appliquer les précautions de manipulation et les conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Module 2 : NETTOYER ET DESINFECTER LES ESPACES ET LES PLANS DE TRAVAIL

- ~ Connaître mes espaces de travail ainsi que les matériels utilisés
- ~ Connaître les produits à utiliser selon les surfaces à traiter ainsi que les dosages
- ~ Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable
- ~ Utiliser les tenues et protections indispensables pour les tâches à réaliser
- ~ Maîtriser la procédure de nettoyage des mains
- ~ Contrôler l'état de propreté des espaces de travail ainsi que des matériels et leurs bons états de fonctionnement.

Module 3 : GARANTIR LA SECURITE SANITAIRE ET ALIMENTAIRE

- ~ Les services de contrôle sanitaire et leurs prérogatives
- ~ Les principes de la chaîne du froid
- ~ Les températures de stockage selon les produits
- ~ Les outils et matériels de contrôle
- ~ La liste des allergènes
- ~ Les normes et règles en matière d'entreposage et d'élimination des déchets alimentaires

Module 4 : ASSURER LA SECURITE DES PERSONNES ET DES LIEUX

- ~ Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité dans les lieux fréquentés par les clients
- ~ Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients
- ~ Intervenir en cas d'incident

Module 5 : REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES DE BASE FROIDES

- ~ Travailler les produits
- ~ Mise en place du poste de travail, l'approvisionnement, laver, décontaminer, éplucher et tailler : fruits, légumes, condiments
- ~ Transformer des produits pour préparations froides
- ~ Assembler et dresser des préparations dans le respect des fiches techniques
- ~ Découpe de fromage
- ~ Réaliser des sauces froides : émulsionnées stables et instables
- ~ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- ~ Approvisionner un buffet en respectant les consignes d'implantation
- ~ Anticiper les ruptures en alertant la cuisine ou son responsable

Module 6 : REALISER LES PREPARATIONS CULINAIRES DE BASE CHAUDES

- ~ Mise en place du poste de travail, l'approvisionnement
- ~ Réaliser des préparations chaudes en respectant les fiches techniques et les procès de fabrication
- ~ Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces
- ~ Réaliser des pâtes à crêpes à frire
- ~ Dresser les préparations
- ~ Conserver les produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ~ Refroidir réglementairement une préparation
- ~ Réaliser des remises en température dans le respect de la réglementation
- ~ Explication et analyses réflexives sur les situations

Module 7 : LES TECHNIQUES DE CUISSON

- ~ Découverte des matériels de cuisson
- ~ Les différents types de cuisson par famille de produits (viandes, poissons, œufs, fruits, légumes, coquillages, crustacés, pâtes, riz etc.....)
- ~ Les températures de juste cuisson et les temps de cuisson
- ~ Organisation des cuissons
- ~ Les assaisonnements
- ~ Refroidir réglementairement une préparation
- ~ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Module 8 : LES PREPARATIONS DE BASE EN PÂTISSERIE

- ~ Réaliser des crèmes (Anglaise, Pâtissière, Chantilly)
- ~ Réaliser des pâtes (Brisée, Feuilletée, A choux, Génoise)
- ~ Réaliser des nappages, enrobages et glaçage
- ~ Goûter et rectifier