



COMMIS DE CUISINE

à Blois du 04/11/2024 au 14/05/2025

Financé par  Centre-Val de Loire
www.regioncentre-valde Loire.fr



Formation continue

Institut de la formation professionnelle en région académique

Orléans

Tél : 02 47 21 00 01

Mail : contact@greta-vdl.fr

Mail contact: patricia.percevault@greta-vdl.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

Il n'existe pas de pré-requis liés à l'âge, la qualification ou à l'expérience professionnelle.. Cependant une attention particulière sera apportée aux jeunes mineurs isolés et aux publics de 16-18 ans avec une obligation de formation. De plus l'accès des demandeurs d'emploi de niveau infra 4 obtenu, sera privilégié. Le candidat devra faire preuve de compétences comportementales de nature à permettre le travail en équipe et en situation parfois stressante (coup de feu), et faire preuve d'une hygiène corporelle compatible avec l'exercice du métier.

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Contenu et programme

Objectifs :

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail

- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine
- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Durée en centre :

527

Durée en entreprise :

308

LES AUTRES SESSIONS

	Adresse	Date de sessions	Publics	Financiers
	Vendôme (41)	du 07/11/2024 au 21/05/2025	Demandeur d'emploi	 <small>www.regioncentre-valde Loire.fr</small>
	Romorantin-Lanthenay (41)	du 08/11/2024 au 22/05/2025	Demandeur d'emploi	 <small>www.regioncentre-valde Loire.fr</small>

Informations pratiques

Organisme responsable :

[GRETA Centre-Val de Loire - Agence de Tours](#) - Orléans

Publics :

- Demandeur d'emploi - 12 places

Financement :

- Programme régional 2024 : Parcours métiers

Contact :

PERCEVAULT Patricia 06 62 28 75 40

Numéro de session : 421989S / Référence GIP : 42006 / Numéro de marché : 211PM0176A-1-66461

Mise à jour le 18/09/2024