

Commis de cuisine

CQP

Objectifs

La préparation au Certificat de qualification professionnelle de Commis de cuisine a pour but de former des personnes qui, à l'issue de la formation seront en mesure :

- D'effectuer des préparations culinaires
- De réaliser des cuissons
- De réaliser des appareils, des fonds et des sauces
- De réaliser des pâtisseries
- D'utiliser correctement le matériel de service
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu

- Hygiène et sécurité
- Préparations préliminaires
- Cuissons
- Fonds et sauces
- Pâtisserie
- Approvisionnement stockage
- Organisation
- Distribution
- Remise en état du poste et des locaux

Modalités

- La démarche pédagogique alterne apports de contenus, mise en situation en centre de formation et pratique en entreprise et privilégie le monde professionnel et la réalité du terrain
- Le suivi des apprentissages de chaque stagiaire est réalisé en collaboration avec l'entreprise et le tuteur

■ Durée

Nous contacter

■ Public

Tout public

■ Pré-requis

- Maîtriser la lecture, niveau 3^{ème} minimum en mathématiques
- Avoir une bonne résistance physique pour travailler debout dans la chaleur
- Accepter les conditions du métier (horaires décalés, travail jours fériés et week-end, ...)

■ Validation

Certificat de qualification professionnelle de Commis de cuisine, validé par le CPNE/IH, titre de la branche professionnelle de niveau V

■ Lieu

GRETA Poitou-Charentes
Agence de La Rochelle
Lycée Hôtelier

■ Dates

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

