



Certificat de Qualification Professionnelle Commis de cuisine H/F Formation Certifiante

En Contrat de professionnalisation

Diplôme

Les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) sont des certifications créées et délivrées dans une branches professionnelle pas sa commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière. Diplôme du secteur professionnel de l'industrie Hôtelière CPNE IH.

Contrats

- Contrat de professionnalisation

Durée de la formation

Durée : 12 mois

1 à 2 jours de cours par semaine en moyenne au centre de formation (7h)

Le reste du temps en entreprise (28h)

Entrée en formation

Entrée permanente toute l'année.

Public

Salariés - Demandeurs d'emplois

Pré requis

Les compétences de base (écrire, lire et compter)

Objectifs

Le commis de cuisine assure les préparations préliminaires et la présentation des plats en respectant les fiches techniques et les normes d'hygiène et de sécurité. Il s'occupe également de la réception et du rangement des marchandises, réalise des inventaires et entretien son poste de travail.

Contenu de la formation

Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
Réaliser les préparations culinaires de base



Accompagnement pédagogique et individualisation des apprentissages :

- Remise à niveau sur les apprentissages de base (calcul, orthographe, rédaction, expression orale).
- Ancrage des apprentissages en fin de chaque module, évaluation complémentaire des connaissances et remédiation.
- Entretien, bilan et suivi réguliers de l'avancée du document de fin de formation.
- Accompagnement personnalisé pour la correction, préparation pour l'examen (gestion du stress et des émotions).

Accompagnement socio-professionnel

- Mobilité : accès aux transports en commun, moyens pour passer le permis (obstacle cognitif et/ou financier), absence de véhicule mobilisable,
- Logement : absence de ou logement précaire, en risque de perte, inadapté/insalubre
- Difficultés financières : absence de revenus ou insuffisants pour vivre, pour engager les frais annexes à l'accès à l'emploi, surendettement ...
- Garde d'enfants : déficit d'offre, offre inadaptée, frein financier, non-recours...
- Difficultés administratives ; illettrisme, absence de couverture sociale, statut sous-main de justice, situation irrégulière...
- Santé : physique, psychologique dont handicap, addictions, dépression...

Emplois et perspectives

Au sein d'une brigade, le commis de cuisine a la possibilité d'évoluer en fonction de ses compétences et de son expérience.

En restauration collective, il peut devenir gérant de restaurant collectif.

Après plusieurs années d'expérience, il peut aussi se mettre à son compte.

- | | |
|-------------|--------------------------|
| - Cuisinier | - Second chef de cuisine |
| - Pâtissier | - Chef de partie |

Poursuite de la formation

La formation vise l'insertion directe en emploi. Vous pouvez envisager une poursuite de formation dans le cadre d'une mention complémentaire, puis d'un Baccalauréat professionnel (BAC), puis d'un Brevet de Technicien Supérieur (BTS) dans le secteur de la restauration.

Programme de la formation

UF1 – Hygiène et sécurité

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

UF2 – Préparation préliminaires

Peser et mesurer

Laver et éplucher les légumes

Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, canneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser)

Travailler les condiments (persil, ail, oignon, échalote, bouquet garni)

Utiliser une mandoline, un robot, trancher

Clarifier des œufs (selon les établissements)

Chemiser un moule

Ouvrir et nettoyer des coquillages (selon l'établissement)

Travailler la viande, la volaille, les poissons (transformation des produits bruts)

Passer au chinois, passer à l'étamine

Refroidir réglementairement une préparation

Utiliser des produits semi élaborés

UF – 3 Cuissons

Cuire dans un liquide (pochage, court bouillon)

Cuire des œufs à la coque, mollets, durs, omelette, brouillés, au plat

Griller, braiser, poêler, sauter, rôtir : viandes, abats ou volailles

Cuire des légumes (étuver, braiser)

Cuire des pâtes et du riz

Frire des aliments

Griller, braiser, poêler, sauter : poissons plats et ronds

Cuire à la vapeur des poissons, des viandes (selon les établissements)

Cuire avec une sonde (à cœur) (selon les établissements)

Gouter les préparations : analyser, rectifier

UF4 – Approvisionnement stockage

Réceptionner et vérifier les denrées livrées (DLC, température)

Ranger les denrées par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié

Effectuer un inventaire simple et des contrôles sur le stockage

Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité

UF – 5 Remise en état du poste de travail et des locaux

Nettoyer et ranger le poste de travail

Participer au rangement et au nettoyage des locaux

Participer au nettoyage du matériel

UF – 6 Organisation

Respecter les fiches techniques

Ordonnancer son travail en fonction des temps de cuisson et de préparation

Déterminer les besoins en matériel et leur bonne utilisation

Organiser son poste de travail

S'adapter aux situations imprévues

Travailler en équipe

Respecter les produits et les souhaits clients

UF – 7 Pâtisserie

Beurrer des moules cirer des plaques

Utiliser la poche à douille

Tamiser et fleurir

Préparer des appareils à flans sucrés et salés

Chemiser un cercle à entremet

Réaliser les pâtes (à crêpes, à sauter, à frire, enrober, glacer)

Réaliser les crèmes (anglaise, pâtissière, fouettée, chantilly)

Pocher des fruits (selon les établissements)

Monter et incorporer des blancs en neige

Cuire du riz pour entremets, cuire à blanc des fonds de tartes

Réaliser des pâtes (brisée, feuilletée, à choux, génoise)

Utiliser un nappage, des produits semi-élaborés

Cuire du caramel

Gouter les préparations : analyser, rectifier

UF8 – Fonds et sauces

Réaliser des beurres composés crus, des purées de légumes

Réaliser des sauces (tomate, béchamel, émulsionnées froide et chaudes ou stables et instable)

Réaliser des marinades (instantanées, crues ou cuites)

Lier : à la farine, au roux, à la fécule, à la maïzena, par réduction, ou matière grasse

Réaliser une sauce au vin rouge, des fonds et des veloutés (veau, volaille, poisson) (selon les établissements)

Réaliser un fumet de poisson simple (selon les établissements)

Utiliser des produits semi-élaborés

Gouter les préparations : analyser, rectifier

UF – 9 Distribution

Préparer le matériel de service

Dresser et envoyer les plats selon les instructions reçues

Répondre aux annonces et commandes

Adapter le contenant au contenu (en fonction notamment de la température)

**Le contenu peut évoluer en fonction des commissions paritaires nationales de l'emploi (CPNE) de branche professionnelle ou du programme.*

Rémunération

Statut	Rémunération (suivant CCN)
-21 ans	55% du SMIC
+21 ans	70% du SMIC
+26 ans	Nous consulter

Modalités de financement

Prise en charge du coût de la formation par l'employeur.

Modalités d'obtention du diplôme

Tout au long de la formation, le livret est complété par le stagiaire et le formateur en cours et le tuteur en entreprise. Ce livret reprend les compétences à acquérir et les critères d'évaluation du formateur et du tuteur. En fin de formation, le livret est envoyé à CERTIDEV pour présentation à la commission de certification qui valide le CQP en fonction des compétences acquises en totalité ou partiellement.

Handicap et accessibilité

Nos formations et nos locaux sont accessibles et adaptées aux personnes en situation de handicap.

Etapas d'inscription

Les modalités d'inscription sur la formation comportent 4 étapes :

- 1- Prise de contact avec notre organisme.
- 2- Participer à une réunion d'information collective.
- 3- Assister à un entretien individuel de pré-recrutement permettant :
 - D'évaluer vos prérequis techniques et pédagogiques
 - De confirmer votre identité et votre projet professionnel
 - D'évaluer les freins qui pourraient entraver l'entrée en formation
- 4- Passer un test de positionnement permettant d'évaluer vos pré-acquis et votre niveau d'entrée en formation (les compétences que vous avez déjà).