RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta
ACADÉMIE DE GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

TP - COMMIS DE CUISINE

CPF COMPTE PERSONNEL DE FORMATION

OBJECTIFS

Réceptionner, stocker et inventorier les produits.
Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts.
Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.
Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

CONTENU

Bloc 1 : Réception et stockage des produits
Réception des marchandises, traçabilité, gestion des stocks, méthodes de conservation, chaîne du froid.

Bloc 2 : Préparation des entrées et desserts
Techniques culinaires de base, gestes de coupe, réalisation de préparations salées/sucrées, dressage.

Bloc 3 : Préparation des plats chauds
Cuissons, assemblages, réalisation de productions selon fiches techniques, respect des règles HACCP.

Bloc 4 : Hygiène, sécurité et organisation du poste
Règles sanitaires, tenue professionnelle et EPI, démarche HACCP, plan de maîtrise sanitaire, organisation en marche en avant.

PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française. Avoir 18 ans.

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Titre professionnel de niveau européen 3

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
Epreuves finales d'examen
Epreuve orale avec un jury
Dossier professionnel
QCM et/ou QCU
Epreuve pour chaque bloc de compétences
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences
La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICES VALIDEURS

Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

TARIF

Consulter le GRETA

DURÉE INDICATIVE

1116 heures
dont 465 h en centre et 651 h en entreprise.

A préciser après positionnement individuel.

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 38722

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Commis / Commise de cuisine
Cuisinier·ère (évolution)
Chef de partie (évolution)
Second·e de cuisine
Chef de cuisine (après expérience)

Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr https://www.onisep.fr/

Contacts

GRETA ARDÈCHE DRÔME

GRETA ARDÈCHE DRÔME
37-39 Rue Barthélemy de Laffemas - BP 26
26901 VALENCE Cedex1
Tél : 0475823790
Courriel : contact@greta-ardechedrome.fr

GRETA DE GRENOBLE

GRETA DE GRENOBLE
Lycée Vaucanson
27 rue Anatole France
38030 GRENOBLE
Tél : 0476332740
Courriel :
greta.grenoble.contact@gretadegrenoble.fr

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel