

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE FORMATION MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE

Formation **intensive**

Devenez **cuisinier**

Obtenez une **certification**
en 4 mois

RENTRÉE 10 OCTOBRE 2022

FORMATION MÉTIER COMMIS DE CUISINE



#ALTERNANCE

LE MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE :

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes. Le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée.

SES MISSIONS :

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

CONDITION D'ADMISSION

Avoir au moins 18 ans, maîtriser la langue française, avoir un titre de séjour/visa valide.

DATES DE FORMATION

Formation du 10 Octobre au 16 Décembre
Stage en entreprise du 19 décembre au 13 Janvier 2023.

CÔÛT DE LA FORMATION : 6 750€

Les frais de scolarité comprennent :

- Frais d'inscription + frais de formation
- Les cours + manuel professionnel
- La malette professionnelle indispensable pour les cours pratique
- Une tenue professionnelles complète (veste, pantalon, chaussures, tabliers, toques, torchons)

PRISE EN CHARGE

Prendre contact avec l'un de nos conseillers.

CERTIFICATION : Titre à Finalité Professionnelle «Commis de Cuisine» - niveau 3 validé par la CPNE/IH (Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière) et Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret en justifiant d'une moyenne générale supérieure ou égale à 12/20

DÉTAIL DE LA FORMATION



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL - 350 HEURES

TECHNOLOGIE CULINAIRE ET RÈGLES DE TRAVAIL

- ▶ Apprendre et connaître la technologie culinaire
- ▶ Réceptionner et stocker les marchandises
- ▶ Contribuer à gérer les stocks
- ▶ Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- ▶ Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- ▶ Connaître les ingrédients et matières premières
- ▶ Reconnaître les outils et matériel
- ▶ Savoir lire une fiche technique et prendre conscience de son importance
- ▶ Respecter les procédures et méthodes de fabrication
- ▶ Éduquer son goût et odorat
- ▶ Savoir respecter la saisonnalité

PRÉPARATION ET RECETTES DE BASE

- ▶ Connaître et tailler les légumes et fruits
- ▶ Connaître les cuissons, travailler les condiments
- ▶ Réaliser des fonds et sauces de base
- ▶ Réaliser des potages, veloutés, hors d'œuvre
- ▶ Cuire et cuisiner des viandes, des poissons, des abats
- ▶ Réaliser les différentes pâtes et leurs utilisations en cuisine

TECHNIQUES CULINAIRES

- ▶ Cuisiner les oeufs
- ▶ Connaître les viandes et leurs cuissons
- ▶ Préparer et cuisiner les viandes
- ▶ Connaître les poissons et leurs cuissons
- ▶ Préparer et cuisiner les poissons
- ▶ Réaliser des sauces et garnitures
- ▶ Réaliser des entrées et des plats

RÉALISATION DES MENUS (ENTRÉES ET PLATS)

- ▶ Réaliser différentes recettes utilisant des œufs, des pâtes
- ▶ Cuisiner différentes viandes et volailles
- ▶ Cuisiner différents poissons, coquillage et crustacés
- ▶ Réaliser des sauces et garnitures
- ▶ Réaliser des entrées et des plats
- ▶ Terminer et assembler des préparations chaudes, salées
- ▶ Maîtriser le dressage

RÉALISATION DE MENUS (PLATS ET DESSERTS)

- ▶ Connaître les différents fromages et leurs découpes
- ▶ Réaliser les préparations de base en pâtisserie (crèmes, biscuit, pâtes, nappages, glaçages...)
- ▶ Réaliser des pâtisseries classiques
- ▶ Terminer et assembler des préparations froides, chaudes, salées, sucrées

STAGE EN ENTREPRISE - 140 HEURES



Christian VABRET
Meilleur Ouvrier de France

Créer l'École française de Boulangerie, Pâtisserie et Cuisine d'Aurillac, c'était mon vœu le plus cher, mais aussi une formidable opportunité de pouvoir transmettre mes connaissances et l'amour de mon métier. Je souhaitais créer une école qui devienne rapidement un lieu de formation de haut niveau avec des formateurs de haut niveau ... Avec le temps, cette école est aussi devenue un lieu de proximité pour les boulangers, les pâtisseries et cuisiniers français, un lieu de rencontre entre collègues, un lieu d'écoute où les professionnels peuvent venir échanger sur leur expérience

MODALITES D'ÉVALUATION : Test de positionnement / Évaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent / Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation) + niveau d'anglais requis en fin de formation.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE : Mise en situation professionnelle, Cours magistraux et théoriques, Etudes de cas, Apprentissage pratique, Exercices d'évaluations de connaissances

INFORMATIONS PRATIQUES



QUE FAIRE APRÈS LA FORMATION ?

Nous mettons à votre disposition notre réseau national et international.

Vous recevrez par mail toutes nos offres d'emplois.
Vous serez mis en relation avec nos anciens élèves devenus chef cuisinier ou employé de restaurant.

RESTAURATION / LOGEMENT ?

Le déjeuner est offert par l'école pendant la formation en centre du mardi au vendredi

Pour l'hébergement nous mettons à votre disposition une liste de logements.



LIEU DE FORMATION

Ecole Christian Vabret
La roseraie
Route du Château
15130 VEZAC

INFORMATIONS

Marion DEMILLECAMPS :

06 87 36 37 81 / marion.demillecamps@umihformation.fr

Agnes RAOUX :

04 71 63 81 63 / a.raoux@efbpa.fr



www.efbpa.fr
www.umihformation-alternance.fr



UMiH
FORMATION 
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques