

Formation « CQP COMMIS DE CUISINE »

Public	→ Demandeurs d'emploi, inscrits à Pôle Emploi, maîtrisant les savoirs de base et ayant validé un projet professionnel vers la restauration.
Durée	→ 901 h : durée maximum prévisionnelle, répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> • RAN : 88 h maximum • Formation professionnelle : 588 h • APSP : 29 h • FEST : 175 h • Appui à la Recherche d'Emploi : 21 h
Dates	→ Sessions régulières. Nous consulter
Horaires	→ Matin 08h45 à 12h15 → Après-midi 13h15 à 16h45
Lieu de la formation	→ Différents lieux possibles. Nous consulter
Objectifs	→ Acquérir les compétences techniques nécessaires à la tenue d'un poste de « Commis de cuisine » → Valider le niveau acquis par une certification de branche de niveau V : CQP « Commis de cuisine »
Contenu	→ Accueil → Formation HACCP en restauration, maîtriser la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire → Réalisation des préparations préliminaires → Maîtrise des cuissons → Réalisation des fonds et des sauces → Réalisation des Pâtisseries → Approvisionnement et stockage des matières premières → Organisation du poste de travail → Distribution des plats → Remise en état du poste de travail et des locaux → Gestes et postures → Communication professionnelle → Sensibilisation aux questions de développement durable → Formation en situation de travail (FEST) → Exploitation de la FEST → Capitalisation des acquis et bilan
Validation de la formation	→ Une attestation de fin de formation valide les compétences durant le parcours suivi.
Contact Confluence formation	→ Mme Marie SMITH – Responsable Formations → ☎ 03 88 22 35 76 – accueil@confluence-alsace.com
Critères de Sélection	1. Pertinence de la formation au regard du projet professionnel 2. Motivation 3. Disponibilité pour la formation 4. Le Plan Individuel de formation est défini en ICOP, sur la base de tests de positionnement