

COMMIS DE CUISINE



ROME : G1602

FORMATION CERTIFIANTE



Durée

1100 heures soit 8 mois
dont stages en entreprise(s) : 8 semaines
Une période préparatoire peut précéder l'entrée en formation
Parcours de formation modulable et individualisé



Certification visée

Titre professionnel de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail

Public accueilli

Les personnes reconnues travailleur handicapé bénéficiant d'une orientation professionnelle émise par la CDAPH (Commission des Droits et de l'Autonomie des Personnes Handicapées).

Aptitudes requises

- intégrité motrice et fonctionnelle presque totale des membres supérieurs
- bonne acuité visuelle avec ou sans correction
- station debout prolongée avec déplacements fréquents
- capacité à monter et à descendre les escaliers
- travail en équipe
- port de charges jusqu'à 5 kg
- bonne audition avec ou sans appareillage
- utilisation de machines tranchantes
- tolérance cutanée et respiratoire aux produits professionnels.

Pour des situations occasionnelles de travail ou des emplois spécifiques

- horaires décalés, fractionnés
- travail le week-end et jours fériés

Vos interlocuteurs

Accueil : 05 53 62 23 24

Formateur :

Jérôme MOURNAT
jerome.mournat@clairvivre.fr

Le métier

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique. Il participe aux phases d'approvisionnement, connaît les produits et leurs critères de fraîcheur. Lors de la réception, il contrôle la quantité et la qualité des produits qu'il range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks.

Le commis de cuisine réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations, remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute.

Le commis de cuisine contrôle la propreté et assure la mise en place des postes de travail. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise, il lutte contre le gaspillage et est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et valorise les déchets.

Le commis de cuisine respecte les règles hygiène, sécurité et ergonomie, porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur.

Le commis de cuisine est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service. L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques.

Le secteur d'activité

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- restauration commerciale : gastronomique, bistronomique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot ;
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social ;
- catering aérien et ferroviaire.



FORMATION CERTIFIANTE

Le programme

Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- réceptionner les produits
- ranger les produits et suivre l'état des stocks

Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- réaliser la mise en place au poste chaud
- assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Évaluation

L'examen du Titre Professionnel se fait sur site par un jury de professionnels

Des évaluations en cours de formation sont organisées

Poursuites de formation possibles

Bac Professionnel Cuisine, des mentions complémentaires Cuisinier en desserts de restaurant ou Art de la cuisine allégée ou un Titre Professionnel cuisinier en restauration collective

Les emplois visés

- restauration commerciales : gastronomique, bistronomique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- catering aérien et ferroviaire

Types d'emplois accessibles

- commis de cuisine
- commis de cuisine en collectivité
- premier commis
- commis tournant

L'accompagnement individualisé

La personne accueillie est considérée dans sa globalité et accompagnée par l'ensemble des membres du personnel selon leur domaine professionnel, en équipe interdisciplinaire.

Pôle Action Santé et Sociale

Un accompagnement médico-psycho-social tout au long du parcours.

Pôle insertion

Un accompagnement vers et dans l'emploi.



La journée de préaccueil

Avant de débuter une formation, nous invitons les personnes à venir rencontrer l'équipe d'accompagnement lors d'une journée de préaccueil. Cette visite permet d'obtenir des informations précises sur le déroulement, les objectifs et les exigences du parcours envisagé, ainsi que les conditions de vie au centre et les pièces administratives à fournir pour une admission.

Pour participer à cette journée, **l'inscription est obligatoire.**