Certificat de qualification professionnelle Commis de cuisine

CQP

CPF CERTIFICATION VAE PROFESSIONNALISATION STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CQP commis de cuisine maîtrise les techniques culinaires, les cuissons simples et les mises en températures des plats. Il connait de nouvelles façons de cuisiner les produits. Il réalise des préparations préliminaires à la fabrication des plats d'un menu en autonomie. Il dresse les assiettes et fabrique des pâtisseries de restaurant simples. Il participe à la réception des marchandises et à la gestion des stocks. Il planifie ses actions au sein de l'équipe de cuisine. Il entretient son poste et son environnement de travail. Il connait et respecte les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Programme

Bloc A : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises

Bloc B : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Bloc C : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Bloc D : Réaliser les préparations culinaires de base

- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

Les plus

- Nouveaux modes de cuisson (cuisson sous vide, vapeur, basse température...), desserts de restaurant (dressage de desserts modernes à l'assiette)
- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+.
- VAE possible. / Entrée en formation tout au long de l'année
- Suivi individualisé de l'apprenant : 3 visites d'évaluation en entreprise pendant la période de formation. / Séances de travaux pratiques individualisées
- Pas d'enseignement général
- Ouverture sur les métiers : visite de salons professionnels, rencontre avec les producteurs locaux, rencontre avec des chefs étoilés, participation à des concours

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 425 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

Les conditions d'admission

Prérequis

Avoir une forte motivation, savoir et aimer travailler en équipe, savoir s'adapter aux variations des flux.

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de sélection et recrutement par l'entreprise.

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique **Niveau de sortie :** Certification professionnelle

Sessions

Bruz

- De octobre à juin

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Evaluations intermédiaires, le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement par un tuteur en entreprise, coacteur essentiel de la validation du CQP qui se prépare en alternance. Des évaluations régulières tout au long de la formation permettent d'en optimiser l'obtention. Pas de certifications par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance, apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

Certification

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.
Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début Janvier jusqu'à Septembre.

Perspectives métiers

Commis de cuisine avec évolution possible vers des postes de chef de partie, second de cuisine, création ou reprise d'entreprise.

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CQP commis de cuisine
Code CPF : 248429
Code RNCP : 31053

Intitulé : CQP Commis de cuisine
Code CPF : 248429
Code RNCP : 31053

Date et mise à jour des informations : 11/01/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr