



Obtenir un CQP de Commis de Cuisine

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, vous maîtriserez les méthodologies de travail (préparation préliminaire, cuissons, fonds et sauces, pâtisserie...), les règles d'hygiène sécurité, ainsi que l'approvisionnement, l'organisation et la distribution. L'apprenant pourra envisager l'obtention d'un CQP-IH commis de cuisine

CONTENU DU PROGRAMME :

1. Hygiène et sécurité

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur sur l'ensemble des modules...

2. Préparations préliminaires

Peser et mesurer, Laver et éplucher les légumes
Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, canneler, peler, tailler...).

3. Cuissons

Cuire dans un liquide (pochage, court bouillon...)
Cuire des œufs à la coque, mollets, durs, omelette, brouillés, au plat
Gouter les préparations : analyser, rectifier....

4. Fonds et sauces

Réaliser des beurres composés crus, des purées de légumes
Réaliser des marinades (instantanées, crues ou cuites)....

5. Pâtisserie

Beurrer des moules cirer des plaques
Utiliser la poche à douille, Tamiser et fleurir

6. Approvisionnement stockage

Réceptionner et vérifier les denrées livrées (DLC, température ...)
Ranger les denrées par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié

7. Organisation

Respecter les fiches techniques
S'adapter aux situations imprévues
Travailler en équipe....

8. Distribution

Préparer le matériel de service
Dresser et envoyer les plats selon les instructions reçues
Répondre aux annonces et commandes

9. Remise en état du poste de travail et des locaux

Nettoyer et ranger le poste de travail
Participer au rangement et au nettoyage du matériel et des locaux

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances et savoir faire
- Test, mises en situation, Jeux de rôle

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

Durée & Tarif HT

Durée sur mesure à fixer
Tarif à définir

Entreprise

Public concerné

Toute personne souhaitant obtenir le CQP commis de cuisine

Pré requis

Compréhension du français
Test de positionnement

Moyen d'encadrement

Formation en présentiel
Formateur chef de cuisine

Lieu

ASFOREST ou entreprise

Dates

Dates à définir