

DEMAIN, JE SERAI COMMIS DE CUISINE

PROPOSITION DE FORMATION :

CQP COMMIS DE CUISINE (NIV V)

OBJECTIFS

Préparations préliminaires
Cuissons
Fonds et sauces
Pâtisserie
Approvisionnements stockage
Organisation
Distribution
Remise en état du poste de travail et des locaux

PRE-REQUIS

Aucun niveau spécifique.
Justifier d'un socle de base
(lecture/écriture/maîtrise des 4 opérations
de base)
Entretien individuel
Capacité d'écoute, curiosité pour le secteur

DUREE

300 heures en centre
175 heures en entreprise
Du 03/12/2018 au 17/03/2019

LIEU

Lycée LUMIERE
33 Rue Grammont
70300 LUXEUIL LES BAINS

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1 : Hygiène et sécurité (30 heures)
Module 2 : Préparations préliminaires (40 heures)
Module 3 : Cuissons (50 heures)
Module 4 : Fonds et Sauces (40 heures)
Module 5 : Pâtisserie (40 heures)
Module 6 : Approvisionnement stockage (20 heures)
Module 7 : Organisation des tâches à effectuer (20 heures)
Modules 8 : Distribution (20 heures)
Module 9 : Remise en état du poste de travail et des locaux (20 heures)
Module 10 : Prévention sécurité et environnement (20 heures)
Module 11 : Période d'application en entreprise (175 heures)

PUBLIC

Salariés
Demandeurs d'emploi
Individuels

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et travaux pratiques.
Stage en entreprise

VALIDATION

Certificat de Qualification Professionnelle
CPNE/IH

CONTACTS

Adelaïde COLLIN
Conseillère en Formation Continue
06 72 94 03 71
adelaide.collin@ac-besancon.fr

Elvan DOUHI
Assistante de Formation
03 84 76 07 46
elvan.douhi@ac-besancon.fr

GRETA Formation 70
18 Rue Edouard Belin
70014 VESOUL
03 84 76 07 46
greta.formation.70@ac-besancon.fr