

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

### COMMIS DE CUISINE

GRETA des Yvelines (78)

Le Chesnay

#### OBJECTIFS

L'objectif de la formation professionnalisante «Commis de Cuisine» réside dans l'acquisition de compétences techniques, nécessaires au poste de travail telles que :

- Respecter des règles d'hygiène dans la pratique de la démarche HACCP
- Entretenir la cuisine et le matériel (matériel fixe et petit matériel)
- Gérer le contrôle et le stockage des marchandises lors des livraisons
- Organiser sa production culinaire
- Prendre en compte et respecter des fiches techniques de fabrications culinaires simples
- Intégrer les bases du développement durable dans son environnement professionnel et sa nécessaire adaptabilité
- Préparer de plats simples (apprentissage des techniques culinaires, les différentes cuissons...).

#### CONTENU

Module 1 - Apprentissage de la technologie et des techniques culinaires

Module 2 - Les règles d'hygiène au travers du Pack Hygiène (HACCP)

Module 3 - Organisation et gestion du poste de travail

Les méthodes pédagogiques employées sont : mises en situation, ateliers pratiques et cours théoriques.

#### PUBLICS

Demandeur d'emploi

#### DURÉE

De 249 h, variable selon positionnement

#### DATES

Date de début : 04 mars 2024

Date de fin : 08 novembre 2023

#### PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Savoir lire et écrire en français, connaître les opérations de base en mathématiques

Aptitude physique, station debout, horaires décalées, condition de travail au chaud et au froid

#### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

#### VALIDATION

Attestation de fin de formation

Attestation de compétences

Formation professionnalisante

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours du jour

Face à face

Formation de groupe

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Formateurs issus du milieu professionnel.  
Plateaux techniques réservés aux enseignements cuisine.  
Accompagnement et individualisation.

Vous avez plus de 18 ans et êtes demandeur d'emploi, salarié ?  
\*\*\*\*\* VENEZ VOUS FORMER AU GRETA DES YVELINES \*\*\*\*\*

Merci de joindre un CV et une lettre de motivation à nous faire parvenir via  
l'adresse suivante : [contact@greta-yvelines.fr](mailto:contact@greta-yvelines.fr)

Recrutement : dossier, tests et entretien individuel.

## COÛT

Tarif tout public pour un parcours type (durée variable selon positionnement) :  
3710,10€ . Demandeurs d'emploi : nous consulter. Ouverture sous réserve de 12  
participants. Prix en vigueur au 26/03/2022

## FINANCEMENT

Pôle Emploi

## DOMAINES PROFESSIONNELS

Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Danièle LEGRAND  
01 30 85 78 90  
[daniele.legrand@ac-versailles.fr](mailto:daniele.legrand@ac-versailles.fr)

CFC référente : Muriel LETESSIER

## RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès BIKORO  
[contact@greta-yvelines.fr](mailto:contact@greta-yvelines.fr)

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

