

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

COMMIS DE CUISINE - FORMATION CONVENTIONNÉE

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.

TAUX DE RÉUSSITE

100%

PUBLICS

Demandeur d'emploi

DURÉE

De 249 h, variable selon positionnement

DATES

Date de début : 05 septembre 2023

Date de fin : 26 octobre 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

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

CFC référente : ISABELLE THOMAS

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès BIKORO
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.

