



CQP COMMIS DE CUISINE

Commis de cuisine dans
les entreprises de restauration
Cuisinier



V0.2 - AOÛT 2020



DURÉE DE LA FORMATION

1 an , en bloc de compétences pour la formation Continue
400 heures / an - Modulable en fonction des pré-requis (200 à 400 heures)



RYTHME DE L'ALTERNANCE

Aménageable suivant les contraintes liées à l'entreprise, aux modules de formation...



MODALITÉS D'ÉVALUATION

En présentiel - contrôle continu et examen ponctuel



STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la Formation Continue



COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en contrat de professionnalisation, possibilité de prise en charge en Formation Continue



ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap, sauf contre-indication. Nous consulter.



CONTACT

Christian COCHONNEAU
christian.cochonneau@cfablagnac.org
05 62 74 73 72

LE MÉTIER

Vous participez au contrôle de la livraison des produits et de son stockage.

Vous effectuez des préparations culinaires avec une équipe de production sous la responsabilité du chef de cuisine. Vous produisez dans tous les secteurs d'activité (pâtisseries, cuisine, "froid", "chaud",...) de la restauration traditionnelle.

PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 30 ans, ou plus en formation continue.
Avoir de préférence une petite expérience professionnelle en cuisine, ou avoir une quelconque expérience professionnelle.
Bilan d'aptitude sur site obligatoire

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

- Préparations culinaires
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Distribution, dressage

PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie
- Gestion
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- T.I.C
- Travaux pratiques Cuisine
- Organisation du travail

POURSUITE DE FORMATION

- CAP Cuisine



CFA COMMERCE ET SERVICES

21 avenue Georges Brassens
31700 Blagnac
05 62 74 73 72
www.cfablagnac.org



L'expérience,
ça se pratique