

Commis de cuisine

Orange

Les + de la formation

- Indicateurs

- . Nombre d'apprenants * : 7
- . Nombre d'apprenants présenté à l'examen : 7
- . Taux de satisfaction * : 80%
- . Taux de réussite à l'examen * : nc
- . Taux d'insertion en sortie de formation * : 25%
- . Taux d'insertion dans le métier visé * : 25%
- . Taux de poursuite d'études * : 13%
- . Taux rupture * : 0%
- . Taux d'abandon * : 20%

(Taux calculé sur les sortants de la filière)

* Période de référence 01/09/2023 au 30/07/2024, calcul sur le nombre de réponses obtenues

- Débouchés : Commis de cuisine

- Suite de parcours : CAP Cuisine

- Parcours Réussite :

Leïla a intégré une brigade dans un bistrot gastronomique à la suite de sa certification. Elle se souhaite, à court terme, créer sa propre entreprise dans le Gard.

- Valeur ajoutée :

GRETA CFA Vaucluse | Avignon | Facebook
GRETA-CFA Vaucluse (@gretacfa.vaucluse) ? Photos et vidéos Instagram
GRETA-CFA Vaucluse | LinkedIn

GRETA-CFA VAUCLUSE - YouTube

LA FORMATION

OBJECTIFS

Former des commis de cuisine opérationnels, possédant les compétences techniques et les aptitudes nécessaires à la tenue du poste de travail:

- Respect des règles d'hygiène par une pratique de la démarche HACCP - Entretien organisé de la cuisine et du matériel
- Contrôle et stockage des marchandises lors des livraisons
- Mise en place nécessaire à la réalisation des plats (techniques culinaires)
- Respect des fiches techniques de fabrication - Techniques culinaires de base, les différentes cuissons,...
- Travailler en équipe, identifier et valoriser son propre rôle et le rôle de chacun
- Adaptabilité de l'environnement professionnel aux bases du développement durable.

PROGRAMME

Apprentissage de la technologie et des techniques culinaires (préparations préliminaires et bases de cuisson)

La technologie culinaire : le vocabulaire technique , les bases de transformation des denrées, les catégories d'aliment, le matériel, les postes, les fiches techniques et leur utilisation.

Les techniques culinaires: les préparations préliminaires, les cuissons simples, élaboration de fonds et de sauces ordinaires.

Les règles d'Hygiène HACCP

Microbiologie: les microbes et leurs effets

La méthode HACCP: législation, hygiène, méthodes de travail, organisation des postes de travail, stockage, circulation des marchandises et produits, congélation, décongélation, gestion des déchets.

Connaissance des méthodes de développement durable

Les enjeux du développement durable, en tenir compte dans sa pratique professionnelle. Respect de l'environnement

Organisation et gestion du poste de travail

- Organisation d'ensemble, organisation de son poste de travail, approvisionnement, stockage en lien avec la démarche HACCP, distribution

Acquisition de techniques pour la recherche d'emploi

VALIDATION(S)

- Relevé de capacités et/ou de compétences

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PUBLICS

Tous publics

PRÉ-REQUIS

- Maîtrise des savoirs de base
- Petite expérience souhaitée en tant que plongeur ou aide de cuisine
- Bonne présentation, capacité à travailler en équipe
- Pas d'antécédent allergique, bonne résistance physique (station debout prolongée)
- Motivation pour le métier et connaissances des attentes liées à celui-ci (horaires notamment)

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DATES DE SESSION

DURÉE

Durée totale maximale de 426 heures dont 70 heures en entreprise et 356 heures en centre de formation. La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

EFFECTIFS

12 personnes

MODALITÉS, ÉQUIPEMENTS ET SUIVI PÉDAGOGIQUES

Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

Modalités pédagogiques

- Parcours personnalisé
- Cours collectifs

Équipements

- Centre de ressources
- Plateaux techniques équipés
- Salle équipée de postes informatiques en réseau
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.
Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.
Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.
Possibilité d'un accompagnement post-formation.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.

EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.
Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Relevé de compétences

FINANCEMENTS

TARIF

Prix horaire T.T.C : 12.00 euros
Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

FINANCEMENTS

COMMENT S'INSCRIRE ?

COMMENT S'INSCRIRE ?

Participation à une information collective : se présenter avec un CV actualisé
Test de positionnement et entretien sur rendez-vous : accueil@greta-cfa-84.fr
Se présenter avec la fiche de liaison du prescripteur (Mission locale, Pôle emploi...).

Lien de pré-inscription : <https://greta-cfa-84.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

La formation est accessible dans un délai compris en 15 et 45 jours avant le démarrage de la formation selon les financeurs. Veuillez nous contacter.

RÉUNION D'INFORMATION COLLECTIVE

Nous contacter pour s'inscrire à une réunion
accueil@greta-cfa-84.fr

COMMODITÉS

Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

Accueil GRETA-CFA Vaucluse - Assistant
T. 09 69 39 44 84 | accueil@greta-cfa-84.fr

Valérie PACCARD - Référent Handicap
T. 04 90 60 86 45 | referent.handicap@greta-cfa-84.fr

LIEU DE FORMATION

Collège Jean Giono | Avenue Charles Dardun | 84100 Orange

ORGANISME

GRETA-CFA Vaucluse

Siège : Lycée Philippe de Girard 84819 Avignon

Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

N° de déclaration d'activité : 9384P000684