

Objectifs de la Formation

Le titulaire du **contrat de qualification professionnelle (CQP) commis de cuisine** intégrera une équipe et où il sera placé sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le commis sera en charge de tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures, etc.... puis, à la fin du service, assisté ou non d'un plongeur, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices.

Les compétences recherchées s'articulent autour de :

- Réceptionner les marchandises ;
- Contribuer à gérer les stocks ;
- Stocker les marchandises ;
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail ;
- Appliquer les règles de sécurité alimentaires ;
- Travailler les produits ;
- Transformer les produits pour des préparations froides ;
- Réaliser les préparations chaudes ;
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson ;
- Réaliser les préparations en pâtisserie.

A la suite à sa formation professionnelle il évolue vers des postes comme équipier, aide-cuisinier et tous les postes de la filière d'assemblage et de distribution culinaire.

Accès à la formation

Fin de scolarité obligatoire ou expérience professionnelle.

Demandeurs d'emploi avec ou sans indemnité jeune de moins de 26 ans et adultes.

Eligible au CPF, code 248429.

Modalités d'inscription

Test de positionnement.

Qualités requises

- Le sens du travail d'équipe ;
- Motivation et rigueur ;
- Une bonne résistance physique ;
- Une hygiène corporelle parfaite et une tenue vestimentaire exemplaire ;
- Observateur et organisé ;
- Habilité, disponibilité, écoute, rapidité et endurance.

Modalités pédagogiques

Volume horaire total : 405 heures de cours durant la formation.

La formation

Réception et stockage des denrées alimentaires.

Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats.

Réalisation de cuissons et remise en température.

Fabrication de pâtisseries.

Dressage et envoi de plats.

Organisation et planification de l'activité.

Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine.

Nous contacter

Lycée Jules Le Cesne

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : 0760062e@ac-rouen.fr

Site internet : lyceejuleslecesne.fr

GRETA de la région Havraise

Par tél : +(33) 2 35 22 22 75

Par Courriel : lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr

