

## ART CULINAIRE

### Cuisine des saveurs et des traditions



#### PRESENTATION

Les possibilités d'évolution en cuisine sont nombreuses. Toute carrière commence par un poste de commis de cuisine.

**Le commis de cuisine participe à la préparation d'une ou plusieurs parties du menu ou de la carte** sous le contrôle d'un cuisinier. **Il peut travailler dans différents types d'entreprises** : des restaurants, des entreprises assurant la restauration à bord des moyens de transport, chez des traiteurs, des restaurants de collectivités (écoles, hôpitaux, cantines, maisons de retraite), des centres et villages de vacances. *C'est la première étape dans la hiérarchie des métiers de la cuisine, et constitue une période d'apprentissage indispensable et capitale dans la carrière d'un futur professionnel de la cuisine.*

#### **Son évolution :**

\* *au sein d'une équipe* : il peut être commis, cuisinier, chef de partie, second, chef de cuisine. Cette évolution se fait par l'expérience acquise au fil des années, mais elle peut être

plus rapide au sein d'établissement de petite taille ne disposant pas de tous les échelons d'une équipe.

\* *Après plusieurs années d'expérience, il peut :*

- se mettre à son compte
- devenir Chef de produit dans l'industrie agro-alimentaire ou encore Chef de cuisine traiteur.

\* *Dans la restauration collective, il peut devenir gérant.*

#### OBJECTIFS

**A l'issue de la formation, les stagiaires sont capables :**

- \* d'effectuer des préparations préliminaires,
- \* de réaliser des cuissons, des fonds de sauce,
- \* de confectionner des pâtisseries,
- \* de savoir approvisionner, conserver et stocker les vivres,
- \* d'organiser le poste de travail,
- \* d'envoyer les plats en salle de restaurant,
- \* de remettre en état le poste de travail et les locaux, après un service de cuisine,
- \* d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

#### PROGRAMME

- \* Travaux pratiques et dirigés en cuisine
- \* Technologie cuisine
- \* Hygiène et sécurité
- \* Sciences appliquées aux équipements

- \* Estimation quantitative des produits
- \* Approvisionnement, conservation et stockage des denrées.

### ➤ VALIDATION

Certificat de compétences professionnelles INFA.

Présentation en candidat libre au CAP Cuisine, de niveau V.

### ➤ DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Privilégiant le monde professionnel et la réalité du terrain, la démarche pédagogique alterne apports de contenus, mise en situation en centre de formation et stages pratiques en entreprise.

*Cycle réalisé sous **ASSURANCE QUALITE** dans le cadre de la **CERTIFICATION ISO 9001 Version 2008 de l'INFA.***

### ➤ CONDITIONS D'ACCES

La formation s'adresse à un public adulte au projet professionnel validé et conforté par une expérience professionnelle antérieure dans le secteur de l'hôtellerie ou tout autre secteur d'activité.

Elle est accessible aux **salariés** dans le cadre d'un CIF (Congé Individuel de Formation ou plan de formation de l'entreprise) et **auditeurs libres**.

Pour être admis en formation, **les candidats doivent remplir les conditions suivantes :**

- \* Age : 18 ans minimum
- \* Aucun niveau ou diplôme exigé.

**Aptitudes :** forte motivation, bonne résistance physique et nerveuse, esprit d'équipe, bonne capacité à communiquer.

### ➤ MODALITES DE SELECTION ET D'INSCRIPTION

Demande d'inscription à effectuer par mail ou téléphone. Dossier de candidature à retirer ou à télécharger sur le site et à retourner dûment complété, avec un CV. La sélection s'effectue sur dossier, tests et entretien individuel.

### ➤ ORGANISATION GENERALE, DUREE, DATES

**3 mois, du 1<sup>er</sup> juin au 22 juillet 2015** (35 h. hebdomadaires) ; stage pratique en entreprise facultatif, du 23 juillet au 12 août 2015.

### ➤ LIEU

La formation a lieu à l'**INFA "Le Manoir"**, à **Gouvieux** (près de Chantilly). Ce centre se trouve à 10 mn à pied de la gare de Chantilly (26 mn de la gare du Nord de Paris).

### ➤ COÛT ET FINANCEMENT

Les frais de formation s'élèvent à **5500 €**  
Financement possible : plan de formation, CIF.  
Possibilité de paiement en plusieurs mensualités.

### ➤ RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

INFA PICARDIE  
Le Manoir chemin des Aigles  
60270 GOUVIEUX

### ➤ CONTACT

Secrétariat INFA Le Manoir (Gouvieux)  
Email : [info@infa-formation.com](mailto:info@infa-formation.com)  
Téléphone : 03.44.67.14.14