

COMMIS DE CUISINE

En contrat de professionnalisation

PRESENTATION

Le titre de commis désigne un débutant qui démarre une carrière dans la 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.

Le commis a pour tâche de rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats. Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et émince les légumes, il met à réduire les sauces, il garnit les fonds de tarte. Il réalise des plats simples comme des hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts. Il peut aussi découper les viandes froides et la charcuterie. Il dispose les mets sur un plat et les transmet au personnel de la salle.

Il est chargé de l'entretien de la cuisine : il nettoie les ustensiles qu'il utilise ainsi que les plans de travail. Il balaie et lave le sol.

Le commis 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.

Commis de cuisine 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.

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 Qualification Professionnelle Cuisine, validé par le CPNE/IH, titre de la branche professionnelle.

➤ 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

Prérequis : être âgé de 18 ans minimum et moins de 26 ans dans le cadre du contrat de professionnalisation. Aucun niveau ou diplôme exigé.

Aptitudes : forte motivation, aimer travailler en équipe.

➤ MODALITES DE SELECTION ET D'INSCRIPTION

Préselection sur dossier de candidature à retirer auprès de l'INFA, à retourner dûment complété, accompagné d'un curriculum vitae, suivie de tests et d'un entretien individuel.

L'inscription n'est définitive qu'après la signature d'un contrat de professionnalisation.

Les services de l'INFA peuvent aider le candidat dans la recherche d'une entreprise.

➤ ORGANISATION GENERALE, DUREE, DATES

468 h. (12 semaines). **Entrées permanentes.** Nous consulter.

➤ LIEU

La formation se déroule à l'**INFA PICARDIE "Le Manoir"**, à **Gouvieux** (près de Chantilly), dans l'Oise (60).

➤ COÛT ET FINANCEMENT

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail, de type particulier, qui associe formation et travail, selon le principe de l'alternance.

Ce dispositif est une formule intéressante à plusieurs titres :

- * une formation gratuite pour l'employé et financée par les organismes professionnels (OPCA),
- * un emploi rémunéré,
- * une qualification professionnelle assurée.

Statut salarié en contrat de professionnalisation. Le jeune perçoit une rémunération en fonction de son âge et de son niveau de formation. Nous consulter.

➤ RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

INFA Oise
Le Manoir chemin des Aigles
60270 GOUVIEUX

➤ CONTACT

Sandrine DEVILLERS

Email : info@infa-formation.com

Téléphone : 03.44.67.14.26