

TFP COMMIS DE CUISINE



LE MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon la taille, de l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes. Le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée.



SES MISSIONS

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



MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

TYPE DE FORMATION : EN ALTERNANCE

La théorie aura lieu dans une salle adaptée à l'hôtel Le Rosewood Le Guanahani pour 12 semaines de cours. La pratique aura lieu dans une entreprise avec laquelle un contrat de professionnalisation aura été signée, pour 5 mois de pratique.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUES :

- Mise en situation professionnelle
- Cours magistraux et théoriques
- Etudes de cas
- Apprentissage pratique
- Exercices d'évaluation de connaissances

MODALITÉ D'ÉVALUATION :

- Test de positionnement
- Évaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent
- Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation) + niveau d'anglais requis en fin de formation.

CERTIFICATION :

Titre à Finalité Professionnelle « Commis de cuisine » validé par la CPNE/IH - CERTIDEV / Code RNCP : RNCP31053 / Code diplôme : 56X22103 / Niveau 3. Remise d'une attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire.

NIVEAU SCOLAIRE : Maîtrise de la langue française exigée à l'oral et à l'écrit

CONDITIONS D'ADMISSION : Test et entretien de recrutement

LE LIEU

La formation se déroulera en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Établissement Public Territorial
de la Collectivité de Saint-Barthélemy
59 rue Samuel Fahlberg, Gustavia,
97133 Saint-Barthélemy
Tél. : 05 90 27 12 55
Port : 06 90 68 51 04
gregory.guerot@cemstbarth.com



PROGRAMME

PRÉ-REQUIS

- Comprendre le français à l'oral et à l'écrit

PUBLIC CIBLÉ

Cette formation s'adresse à tous à partir de 16 ans.

Le nombre de participants est de 6 minimum par session.

LA DURÉE

La formation proposée
dure 10 mois



PROGRAMME

1 - COACHING ET ACCOMPAGNEMENT PERSONNEL - 14 HEURES

- Présentation et tenue : les savoir être : les fondamentaux
- Intégration au groupe et en entreprise
- Communication verbale et non verbale
- Gestion des émotions
- Organisation et gestion des coups de feu

2 - APPLIQUER LES PROTOCOLES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION : ENTRETIEN ET NETTOYAGE - 14 HEURES

- Garantir la sécurité sanitaire
- Hygiène des manipulations
- Conditions de transport
- Entretien des locaux et du matériel
- Protocole de nettoyage et de désinfection du matériel
- Mesures de nettoyage spécifiques liées au covid

3 - HYGIENE ALIMENTAIRE : LES MESURES, RISQUES ET PROTOCOLES - 7 HEURES

- Connaître les ingrédients et matières premières
- Aliments et risques pour le consommateur
- Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Plan de maîtrise sanitaire
- Hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel

4 - GESTION DES STOCKS : DE L'APPROVISIONNEMENT AUX FICHES RECETTES - 21 HEURES

- Outil d'aide à la gestion
- Full cost gestion des stocks
- Fiches recettes
- Contrôle et mise à jour
- Marge brute
- Principe de la rentabilité de l'entreprise
- Contrôle des achats
- Inventaires
- Mercuriale
- Essentiels et incontournables



5 - TRAVAIL DES TECHNIQUES ET DES PRÉPARATIONS CULINAIRES 240 HEURES

- Travail et techniques sur les moyens et les méthodes de cuisson
- Découpe des matières premières
- Entrées tendances et création
- Cuisiner les œufs
- Connaître les viandes et leurs cuissons : préparer et cuisiner les viandes
- Connaître les poissons et leurs cuissons : préparer et cuisiner les poissons
- Réaliser des sauces et les garnitures
- Réaliser des entrées et des plats
- Assembler des préparations
- Ateliers culinaires (autour des saveurs, goûts...)
- Créativité culinaire : les nouvelles méthodes et techniques culinaires
- Les pâtes et les dérivées
- Fromages
- Pâtisseries : crème, glaçage, pâtes, nappages, biscuits
- Mise place et préparation des plats : dressage à l'assiette
- Les nouveaux modes alimentaires
- Techniques de dressage à l'assiette
- Cartes et menus : savoir assembler et coller à l'offre et la demande

6 - DÉVELOPPEMENT DURABLE INFORMATIQUE - 21 HEURES

- Travail sur le pack office / cv : format, couleur, mise en forme, page -outil Word
- Travail sur l'écriture, création et envoi d'un mail avec les formules de politesse
- Travail sur l'entretien : mettre en avant ses compétences, sa formation et son expérience
- Excel (tableau ; classeurs ; calculs ; présentation ...)
- Atelier et action citoyenne : dans le cadre d'une démarche RSE : travail sur une atelier a démarche eco responsable, gestion du tri des déchets, potager, atelier de compost

La formation de vos projets commence ici....



PROGRAMME

7 - DÉCOUVERTE DE SON ENVIRONNEMENT CULTUREL - 14 HEURES

- Sortie ludique en extérieur : découverte des produits locaux
- Les coins viticoles
- Découverte culinaire : les 4 coins du monde
- Découverte d'un établissement de renommée

8 - ANGLAIS - 27 HEURES

- Comprendre les points essentiels quand un langage clair et standards est utilisé et s'il s'agit de choses familières dans le travail, à l'école, dans les loisirs...
- Se débrouiller dans la plupart des situations rencontrées en voyage dans une région ou la langue cible

est parlée

- Produire un discours simple et cohérent sur des sujets familiers et dans ses domaines d'intérêt. Raconter un évènement, une expérience ou un rêve, décrire un espoir ou un but et exposer brièvement des raisons ou explications pour un projet ou une idée.

9 - PRÉPARATION AUX ÉVALUATIONS ET AUX EXAMENS FINAUX - 35 HEURES

- Travail sur la présentation orale : jeux de rôles et mise en situation réelle
- Travail des examens écrits : travaux en groupe et individuels : examens blancs
- Questionnaires de fin de formation - Évaluation des stagiaires à mi-parcours

La formation de vos projets commence ici....



CERTIFICAT DE RÉALISATION DE FORMATION

Cette formation fait l'objet d'une mesure de satisfaction globale des stagiaires rentrant dans le cadre de la certification Qualiopi de l'établissement.

LE COÛT & LA DATE

Les dates et les coûts seront transmis lorsque la filière sera active. Un financement sera inclus, mais il demeurera un reste à charge pour le participant.

Formation adaptable aux personnes en situation de handicap. Veuillez contacter la référente handicap Virginie Allamelle au 0590 27 12 55 ou sur virginie.allamelle@cemstbarth.com



POUR VOUS INSCRIRE, NOUS VOUS INVITONS À COMPLÉTER LE BULLETIN D'INSCRIPTION SUR LE SITE INTERNET DE LA CEM : WWW.CEMSTBARTH.COM