



CQP Commis de cuisine

Public visé : Toute personne occupant un poste de commis de cuisine, ou amenée à évoluer vers ce poste.

Pré-requis : Savoir lire et écrire. Avoir une expérience de 2 ans minimum en cuisine.

Objectif de formation : Obtenir le Certificat de Qualification Professionnelle CQP Commis de cuisine

Objectifs pédagogiques :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Réaliser les préparations préliminaires ;
- Réaliser les cuissons ;
- Réaliser les fonds et sauces ;
- Réaliser des pâtisseries ;
- Dresser et envoyer les plats ;
- Réceptionner et ranger les livraisons.

Contenu :

- Le Maître de l'hygiène
- Expert Sécurité
- Bases de diététique
- Réception et stockage
- Techniques culinaires : Théorie culinaire et pratique culinaire : Entrées / Plats / Desserts et pâtisseries

Méthodes et outils pédagogiques :

- Positionnement préalable de chaque participant;
- Exposés et échanges sur la pratique
- Exercices de mises en situation
- Explication de fiches techniques.
- Mise en application pratique en cuisine d'application d'après fiches techniques.

Informations pratiques :

- Attestation de formation remise après la fin du parcours de formation
- Tarif : 2800€ HT/ participant
- Déjeuners inclus

Durée : 84 heures réparties sur 6 à 8 mois.

Formateur référent : H. RINGEVAL

