



MODALITÉ DE LA FORMATION

- Présentiel.
- Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

DURÉE DE LA FORMATION

12 mois.

PUBLIC

- Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.
- Accessibilité à tout pour tous.

PRÉREQUIS

Première approche du secteur validée par une certification de niveau 3 ou 4 en cuisine, ou une expérience significative d'au moins 3 ans en tant que commis de cuisine ou cuisinier.

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.
- Diplôme délivré par une commission paritaire sur la base du suivi en continu des compétences acquises en centre de formation et en entreprise, et d'une évaluation finale par un binôme de jury.
- Délivrance d'un diplôme de la branche professionnelle.
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

OBJECTIFS

- Assurer l'organisation de la production culinaire.
- Encadrer une équipe et définir les objectifs de qualité.
- Créer de nouveaux plats.
- Élaborer une carte en conformité avec la législation.
- Faire appliquer les principes HACCP et les règles d'hygiène et de sécurité.



Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

RÉSULTATS

2022 : reçus 100 % - Satisfaction globale : 88 %

COÛT PÉDAGOGIQUE

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

CONTENU

I. Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

- Contribuer à gérer les stocks.
- Stocker les marchandises.

II. Approvisionner et participer à l'achat des marchandises

- Procéder à l'approvisionnement des marchandises.
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits.

III. Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire.
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection.
- Appliquer les règles d'hygiène liée à la manipulation de denrée alimentaire.

IV. Assurer la sécurité des personnes et des lieux

- Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients.
- Intervenir en cas d'incident.

V. Organiser le travail et superviser l'équipe

- Organiser le travail de l'équipe.
- Établir les plannings.
- Transmettre les règles d'hygiène et de sécurité à l'équipe.
- Appliquer et faire appliquer la législation et la réglementation.
- Superviser le travail de l'équipe.
- Participer au recrutement des collaborateurs.
- Intégrer et former les nouveaux entrants.
- Mobiliser l'équipe dans la réalisation d'objectifs communs.
- Gérer les conflits.
- Optimiser le fonctionnement de l'équipe.

VI. Contrôler la production ou prestation culinaire

- Faire appliquer les bases culinaires et contrôler leur réalisation.
- Respecter des normes, des procédures, les étapes d'un service.
- Contrôler la production et le service.
- Développer une prestation culinaire.

VII. Réaliser les préparations culinaires de base

- Travailler les produits.
- Transformer les produits pour des préparations froides.
- Réaliser des préparations chaudes.
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson.
- Réaliser des préparations en pâtisserie.

Voie d'accès : alternance, VAE, CPF, etc., selon le statut du candidat

Délai d'accès : selon voie d'accès compris entre 5 et 30 jours

Contact, informations complémentaires et indicateurs disponible sur notre site Internet : www.cfahconseil.com