

COMMIS.E DE CUISINE

> MÉTIERS VISÉS :

- Commis.e de cuisine
- Aide de cuisine
- Commis.e de cuisine de collectivité
- Commis.e de cuisine tournant

> PUBLIC VISÉ :

Personne ayant une expérience professionnelle ou ayant validé son projet professionnel avec un Conseiller en Évolution Professionnelle.

> PRÉ REQUIS :

Avoir validé un projet (stage ou emploi) dans le secteur professionnel ciblé par cette formation.

Cette formation qualifiante vise l'objectif de valider les compétences en lien avec les domaines spécifiques relevant du référentiel, de connaissances et du métier de **Commis de cuisine**.

A la fin de la formation, le/la stagiaire doit être capable de :

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

Méthode pédagogique

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation professionnelle sur plateaux techniques et stages en entreprise.
- Accompagnement individualisé.
- Présentiel et à distance (l'accès aux contenus et aux ressources de la formation à distance s'effectue par connexion à la plate-forme ACSEA Formation).



Lieu de formation :

- ACSEA Formation Lisieux
57 Bld herbet Fournet

Délais d'accès à la formation :

- Les entrées peuvent se faire de manière individuelle tout au long de l'année.

Mode de validation :

- Des évaluations seront réalisées en entreprise ou sur plateaux techniques pour délivrer des attestations de compétences pour le métier de commis.e de cuisine.
- Pour les personnes ayant suivi la formation dans sa totalité et validé les épreuves finales correspondantes :
 - Attestation HACCP
 - SST

Financement :

- Pour les demandeurs d'emploi, le coût de la formation est pris en charge par la région Normandie.
- Sous certaines conditions, le stagiaire peut être rémunéré pendant sa formation.

Suites de parcours, formations complémentaires possibles

- Titre professionnel ou CQP cuisinier.e

Accessibilité :

Cette formation est accessible aux apprenant.e.s en situation de handicap. Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (cap emploi, l'AGEFIH ...) pour compenser le handicap.

Référente handicap pays d'Auge :
jennifer.lecharpentier@acsea.asso.fr

Référente handicap Caen/Bayeux :
Noelle.gifosse@acsea.asso.fr



COMMIS.E DE CUISINE

Conditions techniques nécessaires à la FOAD :

- Avoir accès à un ordinateur, tablette ou téléphone portable avec une connexion internet.

Modalités d'accès à la formation

- Entretien et test de positionnement
- Accessible par blocs de compétences

Contenu de la formation

La formation comprend des enseignements théoriques, méthodologiques, appliqués et pratiques et un enseignement relatif aux pratiques informatiques et numériques.

La formation est découpée en plusieurs domaines :

-> La culture professionnelle :

- Connaissance de l'environnement métier et du marché du travail
- Apprentissage des gestes professionnels
- Stages en entreprise

-> Les compétences complémentaires :

- Le renforcement de connaissances de base (français, mathématiques)
- La communication professionnelle
- Les connaissances numériques générales et liées au métier
- Les techniques de recherche d'emploi

-> La culture qualité/sécurité environnement

- QSE dans le domaine de la restauration
- Méthode HACCP
- SST

Durée de la formation :

- Durée moyenne en centre : 539 heures - 15 semaines
- Durée moyenne en entreprise : 210 heures - 6 semaines