

MAISON DE
LA RÉGION
CHARLEVILLE-
MEZIERES

PARCOURS VERS UN METIER

COMMIS DE CUISINE

Choisissez un métier qui recrute !



formation.grandest.fr



ORIENT'
EST

Dans le cadre du CTDCO (Comité Territorial de Développement des Compétences et de l'Orientation), la Région Grand Est, ses partenaires de l'emploi, de l'insertion et les branches professionnelles établissent un diagnostic territorial des besoins en compétences du territoire pour répondre aux besoins des entreprises et permettre aux demandeurs d'emploi un retour à l'emploi efficace. L'action de formation décrite sur cette fiche s'inscrit dans cette démarche.



C'EST QUOI ?

- **Objectifs** : Le/la commis (e) de cuisine contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie et en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
- **Dates / lieu** : Du 18/09/2024 au 12/12/2024 au centre Alméa formations Interpro 08 – 129 avenue Charles de Gaulle 08000 Charleville-Mézières.
- **Rythme de la formation** : en présentiel, temps plein



POUR QUI ?

- **Ouvert aux** demandeurs d'emploi, inscrits à France Travail, Jeunes de moins de 26 ans en recherche d'emploi
- **Prérequis** : Maîtrise de la Langue Française (communication, lecture, écriture) et des quatre opérations de base
- Accessible aux personnes en situation de handicap

N.B. : pour les demandeurs d'emploi les frais pédagogiques sont entièrement pris en charge par la Région Grand Est.



+ D'INFOS ET INSCRIPTIONS

Sofya MESLARD

☎ 07 63 71 16 54

✉ sofya.meslard@almea-formations.fr

www.almea-formations.fr



QUEL CONTENU ?

Programme :

Module 1 : Environnement HCR 14h 2 : Hygiène et sécurité 34h

3 : Gestion des stocks et approvisionnement 40h

4 : Les grands principes alimentaire 10h

5 : Préparations culinaires de base 186h

6 : Organisation du travail en cuisine 17h

7 : Stage en entreprise 112h

8 : Examen + entraînement 14h

9 : bilan 5h

Modalités d'évaluation :

BLOC 1 Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire

- Etude de situation numérisée et questionnaire : 1h00 maximum.

BLOC 2 Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

- Mise en situation reconstituée : 5h00 maximum
- Préparation au choix : Entrée / dessert OU Plat / dessert
- Entretien avec le jury : 10 minutes

BLOC 3 Réceptionner et stocker des marchandises

- Etude de situation numérisée et questionnaire : 45 minutes maximum



BON À SAVOIR

Dates des informations collectives :

Mardi 25 Juin 2024 à 9h

Mardi 16 Juillet 2024 à 9h

- centre Alméa formations Interpro 08 – 129 avenue Charles de Gaulle 08000 Charleville-Mézières.