

Commis de CUISINE en Action de Formation Conventionnée (AFC)

PRESENTATION DU METIER – CODE ROME : G1602 CODE CPF : 11411

- ▶ **Descriptif** : Dans un restaurant traditionnel, le commis de cuisine exécute tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas puis, à la fin du service, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices.
- ▶ **Contraintes** : Capacité à s'adapter aux variations des flux d'activité.
- ▶ **Les emplois / débouchés** : Le commis de cuisine peut, avec de l'expérience, devenir chef de partie, second de cuisine.

PUBLICS

- ▶ **Âge** : plus de 16 ans
- ▶ **Statut** : Demandeur d'Emploi avec projet de formation validé et inscrit à Pôle Emploi

PREREQUIS

- ▶ **Niveau souhaité** : Niveau 5^{ème}

CONDITIONS PARTICULIERES

- ▶ Méthodique, organisé, créatif et rapide. Avoir une très bonne condition physique : la cadence, les horaires et le travail sont éprouvants. Être prêt à travailler le soir, le dimanche et les jours fériés.

DEROULEMENT DE LA FORMATION

Période d'intégration : Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours.

Apprentissage de la technologie et des techniques culinaires : La technologie culinaire : Bases nécessaires à la compréhension de la transformation des denrées Découverte du métier et du vocabulaire technique de base. Découverte des différentes catégories d'aliments et de matière d'œuvre (produits frais, produits laitiers...). Le matériel, les différents postes, les fiches techniques et leur utilisation.

Connaissance des méthodes de développement

Connaissance des méthodes de développement durable : Connaissance des enjeux du développement durable et leur introduction dans sa pratique professionnelle. Connaissance des données et des pratiques de base : économie d'énergie - eau- gaz - électricité - Tri sélectif/compost - Respect de l'environnement (travail sur la saisonnalité des produits).

Organisation et gestion du poste de travail :

Les règles d'hygiène au travers du Pack Hygiène (HACCP)

Période de stage en entreprise 70 heures

DEROULEMENT DE LA FORMATION

Dates : du 21/02/2022 au 20/05/2022

Durée : 375 heures en centre /70 heures en entreprise

Validation : Contrôle Ponctuel en vue de l'attestation HACCP et SST

LIEU DE FORMATION & CONTACT EQUIPE PEDAGOGIQUE

- ▶ **Lieu de formation** : ACPM 48 Avenue Marcel Delprat 13013 Marseille
- ▶ **Responsable pédagogique** : Delphine AUBRY Tél : 04.91.07.69.00 / 06.61.87.65.01 hra@acpm.eu
- ▶ **Secrétariat pédagogique** : Sarah BENYAMINA Tél 04.91.07.75.16 (sauf le mercredi) – hra@acpm.eu
- ▶ **Référent(e) Handicap** : Pascale.SERRANO – pascale.nobili@acpm.eu

MODALITES D'INSCRIPTION

- ▶ **Contact** : Secrétariat pédagogique / Responsable Pédagogique
 - ▶ **Date et heure Information(s) Collective(s)** : 01/02/2022 à 9 h00 et 03/02/2022 à 9h00
- ▶ **Documents à fournir** : pièce d'identité en cours de validité, CV
- ▶ **Tests niveaux** : (détail épreuves : Culture Générale métiers, entretien motivation, test etc.)

FINANCEMENT DE LA FORMATION

Action de Formation Conventionnée financée par le Pôle Emploi