

COMMIS DE CUISINE (H/F)

Le poste de commis de cuisine en restauration rapide joue un rôle essentiel dans la préparation et le bon déroulement du service. Il rassemble les ingrédients nécessaires à la préparation des plats, épluche, coupe ou encore émince les légumes. Il doit respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires, participe à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client, veille à l'entretien de la cuisine et du matériel et impérativement respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.

PUBLIC

- Tout public

PRÉREQUIS

- Savoir lire, compter et écrire
- Motivation et projet professionnel validé dans le secteur de la restauration

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

- Test de positionnement et évaluation d'entrée en formation
- Un dossier d'inscription à remplir + entretien individuel
- Délais 02 semaines

DURÉE

- 175h (25 jours)

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le candidat sera capable de :

- Acquérir les bases du métier de commis de cuisine
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Participer activement à la production en restauration rapide
- Intégrer rapidement une brigade en restauration traditionnelle ou rapide

PROGRAMME DE FORMATION

Connaissance du métier et environnement professionnel

- Organisation de la cuisine
- Rôles et missions du commis

Techniques culinaires de base

- Taillage, cuisson, assaisonnement
- Préparation des entrées, plats et desserts simples

Hygiène et sécurité

- Normes HACCP
- Bonnes pratiques d'hygiène en cuisine

Mise en situation professionnelle

- Entraînement en atelier cuisine
- Mise en place, service et nettoyage
- Simulations de service

MOYENS & MATÉRIELS PÉDAGOGIQUES

- Salle de formation équipée (Vidéoprojecteur, paper-board etc...)
- Tenue professionnelle fournie (tablier, charlotte, gants)
- Méthode expositive, transmissive
- Support de cours pour le stagiaire
- Cuisine pédagogique équipée (plans de travail, fourneaux, ustensiles...)
- Produits alimentaires fournis pour les exercices pratiques
- Encadrement par des formateurs expérimentés en restauration

MODALITÉS D'ÉVALUATION – VALIDATION

- Évaluations formatives tout au long du parcours (quizz, cas pratiques)
- Mise en situation professionnelle finale
- Certificat de Réalisation
- Attestation de formation délivrée à l'issue du parcours
- Possibilité de certification (selon le dispositif mobilisé)

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Chaînes de restauration rapide, Food trucks, snacks indépendants

IDENTIFICATION

- Formacode : 42752 • NSF : 221 • Code ROME : G1602

PRIX DE LA FORMATION

- Nous contacter

FINANCEMENTS

Audacia Formation, est détenteur de la certification Qualiopi.

Vous pouvez donc bénéficier d'un financement public (France Travail, Conseil Régional, OPCO, AKTO et CARSAT)



Formation sans discrimination, accessible aux personnes handicapées (Cf. Art. D5211-2 et suivants du Code du Travail)