



Antée formation

TITRE PROFESSIONNEL

Commis de cuisine

NIVEAU OBTENU : Niveau 3 (CAP/BEP)

● LE MÉTIER

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, le commis de cuisine en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client. Selon les consignes de production, l'employé polyvalent en restauration réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts

● LES EMPLOIS VISÉS

La restauration est un secteur qui recrute.
Débouchés : Commis de cuisine, cuisinier, chef de partie

● PRÉ-REQUIS

Cette formation est ouverte à toutes les personnes motivées et passionnées par le domaine de la cuisine.

● CONTENU

MODULE 1 : RÉCEPTIONNER, STOCKER ET INVENTORIER LES PRODUITS

- Réceptionner les produits.
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks.

MODULE 2 : PRÉPARER, DRESSER ET ENVOYER DES ENTRÉES ET DES DESSERTS

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts.
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts.

MODULE 3 : PRÉPARER, DRESSER ET PARTICIPER À L'ENVOI DES PLATS CHAUDS

- Réaliser la mise en place au poste chaud.
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.

MODULE 4 : NETTOYER ET REMETTRE EN ÉTAT LES MATÉRIELS, LES POSTES DE TRAVAIL ET LES LOCAUX

- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail.
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes.

FORMATEUR RÉFÉRENT



Brice DEPOSÉ

DURÉE

12 mois en alternance
1 semaine en formation
3 semaines en entreprise

FINANCEMENT

Aucuns frais d'inscription,
contrat d'apprentissage
ou de professionnalisation

contact@antee-formation.com

Commis de cuisine

NIVEAU OBTENU : Niveau 3 (CAP/BEP)

● Lieu de formation

42 rue de la Gitonnière
37300 Joué-Lès-Tours
Restaurant d'application

● Modalité et délais d'accès

Pour intégrer la formation un entretien doit avoir lieu avec notre conseiller de formation. L'objectif de cet entretien est d'échanger sur votre parcours et votre projet, vous présenter la formation en détail et vous aider à monter votre dossier de financement.

● Le délai

La pré-inscription chez Antée Formation est **immédiate**. L'inscription est **définitive** quand le contrat d'alternance est **signé**. Cette formation est proposée **uniquement** en alternance son financement est pris en charge par le contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

● Modalité d'évaluation et d'examen

2 EPCF (évaluations en cours de formation) sont mis en place afin de valider les compétences acquises par les stagiaires.

Examen final : Les stagiaires doivent réaliser 1 dossier en amont de l'examen final :

- Un dossier professionnel qui permet de mettre en relation la théorie et la pratique vue en stage ou en entreprise

Mise en situation de 4h, réalisation de :

- Une entrée
- Un plat protidique garni et accompagné d'une sauce
- Un dessert

L'oral : 2 jurys (qui travaillent dans le milieu de la restauration et sont habilités en tant que jury) viennent pour un oral de 40 mn.

- Entretien technique (25 mn)
- Entretien final (15 mn)

