

FORMATION DE COMMIS DE CUISINE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR

Finalités particulières de la formation

La section vise à permettre à l'étudiant :

- ◆ d'œuvrer dans le secteur de la restauration sous les ordres d'un responsable (chef de partie ou cuisinier) ;
- ◆ de s'intégrer dans une brigade ;
- ◆ de respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de législation professionnelles ;
- ◆ de s'adapter aux exigences de la profession.

Profil professionnel

Le commis de cuisine¹ exécute des tâches préalables à la préparation de mets et réalise, en particulier ou en équipe, des préparations (chaudes, froides ou desserts) sous les ordres du responsable (chef de partie ou cuisinier).

Ses tâches sont :

Sous la surveillance d'un responsable et en se conformant aux horaires particuliers et aux règles en vigueur (sécurité, hygiène, ergonomie et législation) ainsi qu'aux directives relatives à l'aménagement de l'espace et des différents plans de travail, le commis de cuisine exécute les tâches suivantes :

- ◆ participer aux opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières et auxiliaires ;
- ◆ rassembler les matières premières et auxiliaires nécessaires à la production ;
- ◆ identifier et utiliser correctement le matériel et l'outillage en fonction de tâches à exécuter ;
- ◆ aider à la mise en place des aliments (nettoyer, laver, éplucher, couper, hacher, cuire,...) ;
- ◆ préparer les garnitures, les sauces de base, les potages,... ;
- ◆ aider le responsable (chef de partie ou cuisinier) dans les préparations et dans l'envoi, y compris dans le service du communard ;
- ◆ assurer la conservation des denrées alimentaires ;
- ◆ nettoyer le matériel, l'outillage et les plans de travail ;
- ◆ participer à la remise en ordre de la cuisine et au réapprovisionnement des frigos ;

¹ Le masculin est utilisé à titre épique

TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification de « Commis de cuisine », spécifique à l'enseignement secondaire inférieur de promotion sociale.

Débouchés :

Le commis de cuisine peut exercer son activité dans tout type de restaurant.

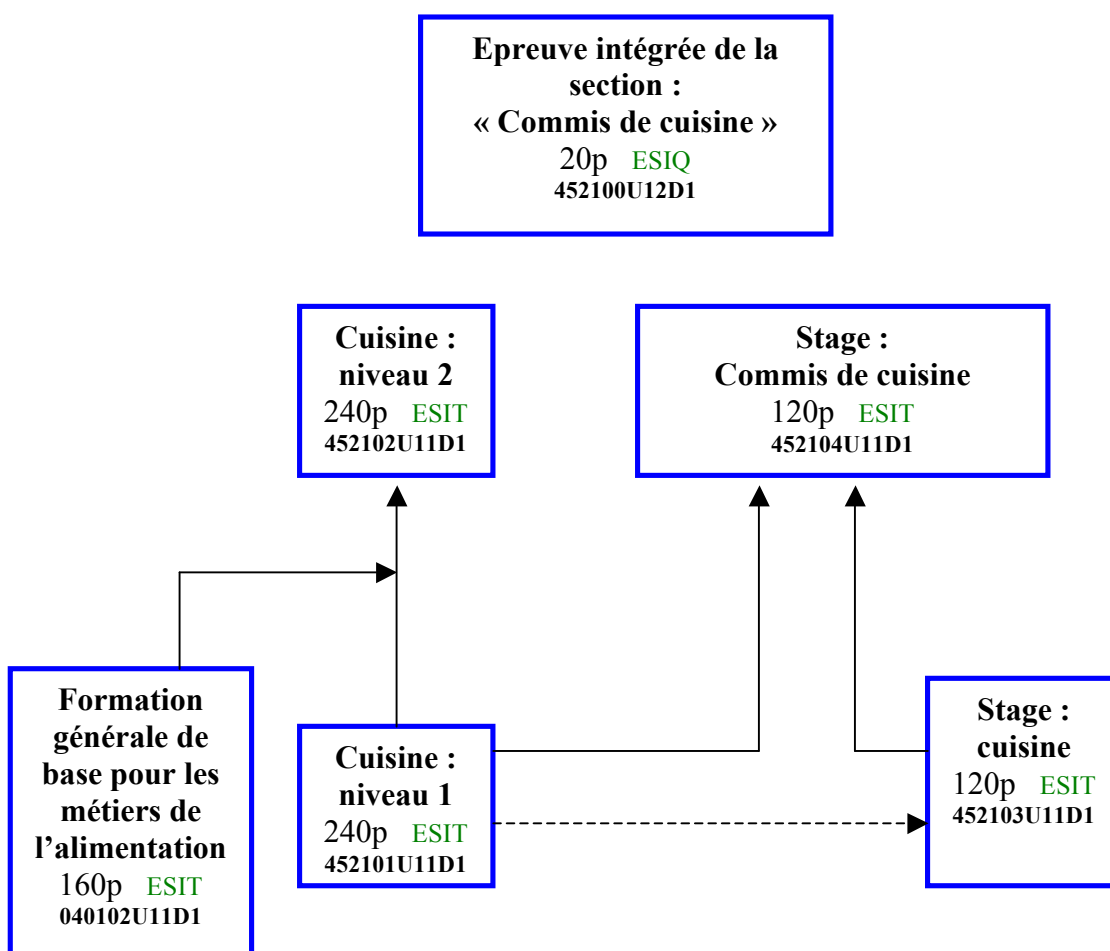
Durée : 1 année scolaire

Horaire : Lundi – vendredi de 9h00 à 16h30

Inscription : 30,00 € frais administratifs
172,00 € droit d'inscription

A partir de janvier 2014

MODALITES DE CAPITALISATION



I - CHAMP D'ACTIVITE

- ◆ participer à la maintenance et à la désinfection des équipements et des locaux de travail ;
- ◆ collaborer avec les autres membres du personnel.