



PROGRAMME DE FORMATION

For014-1

TAFP Commis de Cuisine

Durée

520 heures dont 40 heures de suivi individualisé.

Profils

Tout public à partir de 16 ans.

Prérequis

Compréhension orale et écrire du français, motivation pour les métiers.

Tarif

Le montant de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'employeur sous conditions d'adhésion à jour.

Délai d'accès

Les contrats de professionnalisation peuvent être signés à tout moment de l'année.

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter.

Objectifs pédagogiques

Etre capable de réceptionner et stocker des denrées alimentaire, réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats, réalisation de cuissons et remises en température, fabriquer des pâtisseries, dresser et envoie des plats, organiser et planifier l'activité, entretenir le poste de travail et les locaux affectés à la cuisine.

Programme

Bloc 5a Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés.

Bloc 5b Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.

Bloc 3 Réceptionner et stocker des marchandises, des produits.

Bloc 9b Réaliser les préparations culinaires de base.

Équipe pédagogique

Mme Estelle MARTIN, M. Gilles FRAYARD.



PROGRAMME DE FORMATION

For014-1

Modalités pédagogiques

Supports pédagogiques, cuisine équipée avec le matériel, fiches techniques, travaux pratiques, matériel de vidéo projection et technologie culinaire.

Méthodes d'évaluation

Evaluation préalable, évaluation continue et évaluation finale.