



CQP COMMIS DE CUISINE

CQP de la branche Hôtellerie restauration
(inscrit RNCP niveau V – CAP/BEP)

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

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Réaliser les préparations préliminaires en cuisine
- Utiliser les différentes techniques de cuisson élémentaires
- Réaliser les différents fonds, fumets et sauces
- Connaître et confectionner les préparations de base en pâtisserie
- Appliquer les fondamentaux sur la réception/stockage/distribution marchandise
- Mettre en œuvre les fondamentaux de l'organisation du travail et du travail en équipe
- Appliquer les fondamentaux du rangement et nettoyage en cuisine

Formation en cuisine pédagogique et salle de formation	Période d'immersion en entreprise
41 jours	16 jours



**Soit une durée totale
du parcours de 57 jours (399 heures)
Formation à CARNOULES/TOULON
(83)**

Date de début: 13 février 2017



Quel intérêt ?



- Faciliter le recrutement pour les métiers en tension.
- Recruter un demandeur d'emploi rapidement opérationnel, formé aux besoins de l'entreprise.
- Organiser une phase d'immersion en entreprise et apprécier les aptitudes du candidat avant l'embauche.



Programme de Formation	
PREPARATION DU DOSSIER AVEC LE TUTEUR	
MODULES	1 : HYGIENE ET SECURITE
	2 : PREPARATION PRELIMINAIRES
	3 : CUISSONS
	4. FONDS ET SAUCES
	5 : PATISSERIE
	6 : STOCKAGE
	7 : ORGANISATION
	8 : DISTRIBUTION
	9 : REMISE EN ETAT DU POSTE DE TRAVAIL ET DES LOCAUX
	10:COMMUNICATION-SAVOIR ETRE

Vos interlocutrices:

Virginie LAURES

04.96.15.26.29

06.03.70.50.68

virginie.laures@afhor.apave.com

Marie COURBIN

04.96.15.22.77

marie.courbin@afhor.apave.com

