

FORMATION RESTAURATION

envergure[®]
révélateur de compétences

COMMIS DE CUISINE



Objectifs

- ✓ Apprentissage des techniques culinaires et préparer des plats simples
- ✓ Gérer le contrôle et le stockage des marchandises lors des livraisons
- ✓ Organiser sa production et respecter les fiches techniques de fabrications culinaires
- ✓ Savoir entretenir la cuisine et le matériel
- ✓ Acquérir les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)



ALIMENTEZ VOTRE VIE !
 Vos compétences prennent de l'Envergure !

Pour vous inscrire
à une réunion d'information

Contactez nous :
07.86.32.30.57

douchka.markovic@envergure.eu

Contenu Pédagogique

MODULE 1 :

Apprentissage de la technologie et des techniques culinaires

MODULE 2 :

Les règles d'hygiène à travers du Pack Hygiène (HACCP)

MODULE 3 :

Organisation et gestion du poste de travail

MODULE 4 :

Sauveteur Secouriste au travail (SST)



Pré-requis

- ✓ Accepter les horaires décalés et le travail les week-ends
- ✓ Supporter un rythme de travail rapide et la station debout
- ✓ Bonne compréhension écrite et orale du français et bonne élocution
- ✓ Maîtriser les opérations de bases en mathématiques
- ✓ Sens du service
- ✓ Demandeur d'emploi



Certification

Attestation de compétences de commis de cuisine



Durée

TOTAL 249 heures
en centre de formation



Effectif par session

Minimum : **10** Maximum : **12**



Lieu de formation

ENVERGURE
Juvisy s/Orges



Modalités d'accès

- ✓ Tests écrit d'évaluations
- ✓ Entretien individuel de motivation
- ✓ Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Moyens pédagogiques

Formation modulaire et Accompagnement personnalisé
Salle de cours + plateau technique

RESPONSABLE DE PÔLE :
M Jean Christophe BARBAUX