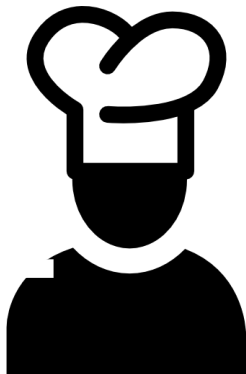




Professionnalisation

Compétences Commis de Cuisine (H/F)

Code CPF : non éligible



OBJECTIFS

- Connaître le milieu professionnel de la restauration
- Etre capable de mener à bien des préparations préliminaires, des cuissons, préparer des fonds et des sauces, faire de la pâtisserie
- Gérer l'approvisionnement et le stockage des denrées
- Gérer la distribution et le service au client
- Organiser son poste de travail
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Prévenir les risques liés à l'activité physique

MODALITÉS

PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel
- Effectif : 12 maximum.
- Lors de l'étude des candidatures, seules la qualité des projets et l'existence des prérequis sont pris en compte sans un souci de parité équitée.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Veuillez nous contacter pour une étude personnalisée et définir un projet adapté à vos besoins **HANDICAP**

PRÉREQUIS

- Maîtrise des bases en compréhension et expression en français
- Avoir validé son projet de travailler dans la restauration.

MODALITÉS & DÉLAI(S) D'ACCÈS

Les candidats suivent un processus de recrutement s'articulant en plusieurs étapes :

- Ils échangent sur leur projet de formation en cuisine avec leur référent Pôle emploi, lequel émet un premier avis ;
- Ils participent à une réunion d'information collective au Greta Sud Alsace ;
- Ils ont un entretien avec le conseiller en formation continue du Greta Sud Alsace et passent un test de sélection.

DATES & DURÉE DE LA FORMATION

- **Du 08 novembre 2021 au 14 février 2022**
- **Nombres d'heures** : 350 h en centre et 70 h en entreprise
- **Rythme de formation** : 35 heures hebdomadaires.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (méthodes, moyens)

Formation de groupe avec des périodes de suivi individualisé.
Face à face pédagogique en salle banalisée pour les cours de technologie et les cours transverses.
Activité pratique sur plateau technique pour les enseignements professionnels.
Période d'immersion en entreprise avec visite du formateur référent.

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés, titulaires de l'Education nationale avec parcours dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

GRETA SUD ALSACE (siège)

6 rue Fredo KRUMNOW
68200 MULHOUSE
Tél. 03 89 43 16 17
ce.681771f@ac-strasbourg.fr

Responsable de l'action au GRETA SUD ALSACE : Marie ANDRES

Conseillère en formation continue
Tél. : 03 89 33 15 32 - 06 71 41 00 00
marie.andres@greta-sud-alsace.com

Coordinatrice : Céline FROELICH

Tél. 03 89 43 99 91
celine.froelich@greta-sud-alsace.com

Taux de satisfaction

(Taux de retour : 92 %)

100%

Taux d'insertion

A 3 mois

33%





MODALITÉS DE FINANCEMENT ET DE PRISE EN CHARGE

- **Financement** : Région Grand Est avec le concours du Fonds Social Européen.
- **Tarif horaire** : 12 €/heure.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les stagiaires sont évalués tout au long de la formation par leurs formateurs en centre. Ils sont également évalués en entreprise lors de visites de stage. Utilisation d'un livret de suivi pédagogique.

VALIDATION & MODALITÉS DE VALIDATION

Les stagiaires se voient délivrer une attestation d'acquis, soit un document recensant toutes les compétences développées au cours de la formation.

LIEU DE FORMATION

ÉPICES - CAMPUS FONDERIE - 16 Rue de la Fonderie, 68100 Mulhouse.



Site accessible aux personnes à mobilité réduite, nous consulter pour définir les modalités d'accueil.

CONTENUS

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Techniques culinaires
- Approvisionnement - stockage
- Organisation préliminaires
- Réalisations culinaires
- Dressage - Distribution

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Initiation à la bureautique
- Techniques de Recherche d'emploi
- L'orfolio
- Soft Skills

ENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES LIÉS AU MÉTIER

- PRAP : Prévention des risques liés à l'activité physique
- Les mesures d'hygiène et de sécurité

STAGE PRATIQUE

2 semaines consécutives