



## OBJECTIFS

Être capable de :

- Identifier les matériels, les modes de cuisson, les produits de base.
- Réaliser des plats à base de légumes, viandes, poissons, œufs, laitages qui composent les entrées, les plats principaux et les desserts.
- En fin de formation, réaliser seul les composants d'un menu complet.
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

## PUBLIC

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.

## PRE-REQUIS

Être âgé(e) de 16 ans minimum, niveau 3<sup>ème</sup> requis.

## LIEU DE LA FORMATION

En centre de formation.

## FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

## DUREE DE LA FORMATION

La durée de la formation sera de 6 à 12 mois, selon évaluation  
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

## METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

## SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.

Diplôme délivré par une commission paritaire sur la base du suivi en continu des compétences acquises en centre de formation et en entreprise, et d'une évaluation finale par un binôme de jury

Délivrance d'un diplôme de la branche professionnelle.

## Formation CQP/IH Commis(e) de cuisine

### I - Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises

### II - Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

- Appliquer les protocoles de nettoyage et désinfection
- Appliquer les principes de la méthode « HACCP »

### III - Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Appliquer les règles d'hygiène liée à la manipulation de denrée alimentaire

### IV - Réaliser les préparations culinaires de base

- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_, en autant d'exemplaire que de parties

Signature et cachet de l'entreprise

Signature de l'alternant

Signature et cachet du centre de formation