



LIEU DE LA FORMATION

GRETA CFA DES MÉTIERS DE
L'HÔTELLERIE DES LANDES
DU LYCÉE DE BORDA
23, AVENUE DU SABLAR
BP 352
40100 DAX

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Nous consulter

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Région

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

Le commis de cuisine participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur. Lors de la réception, il contrôle quantitativement et qualitativement les produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

Selon les consignes de production, le commis de cuisine réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations.

CONTENU DE LA FORMATION

1. Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

2. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

3. Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

4. Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation par examen final qui comprend :

- une mise en situation professionnelle
- un entretien professionnel sur la base de la mise en situation
- un entretien final

Niveau de formation à la sortie Niveau 3 (ex niv V)

CONDITIONS D'ADMISSION

Demandeurs d'emplois, reconvention professionnelle

PROFIL DES INTERVENANTS

Intervenants des spécialités

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Delphine DAUBIAN
Coordonnatrice
delphine.daubian@greta-cfa-
aquitaine.fr
06.15.47.08.08

Olivier BEROT
Conseiller en Formation
Continue
olivier.berot@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.58.90.96.91