



Hôtellerie - Restauration

COMMIS DE CUISINE

Titre RNCP reconnu par l'Etat - CAP (niveau 3)

📅 1 an / Selon calendrier • ⌚ 3 semaines / 4 en entreprise • 💻 👤 Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Commis de cuisine



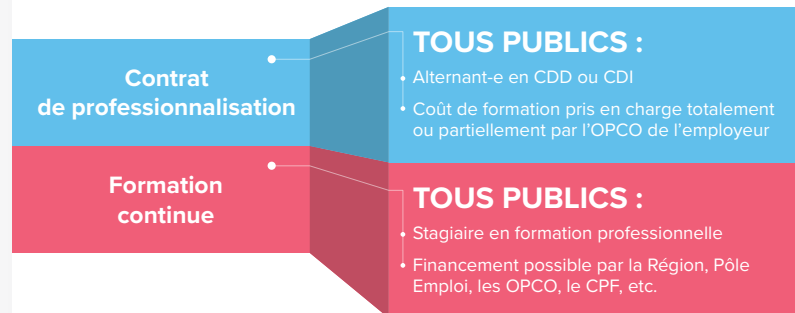
Aide de cuisine



CRITÈRES D'ENTRÉE :

- **Public :**
 - Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.
- **Pré-requis :**
 - Avoir un projet professionnel confirmé.
- **Sélection :**
 - Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.
- **Tarif & Contact :**
 - 0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.
 - 4 900 € pour les stagiaires de la formation professionnelle
 - ✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr
 - ☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :



En partenariat avec :



PROGRAMME — •

— ★ Evaluation en mode ponctuel

Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés

Réceptionner et stocker des marchandises, des produits



Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

Réaliser des préparations culinaires

Au terme de la formation je serai capable de :

- Réaliser tous types de travaux en cuisine dans un petit restaurant familial comme dans un grand groupe de renommée internationale
- Aider à la mise en place
- Réceptionner et ranger les provisions
- Préparer les repas du personnel
- Eplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures
- Assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelles et des exercices d'application.

Engagement

- Vous transmettre les compétences nécessaires pour devenir un acteur engagé dans la vie économique et sociale
- Développer votre sens critique, votre capacité d'analyse, votre prise d'initiative et votre audace pour agir de manière responsable et durable.

Curiosité et agilité

- Etre sans cesse curieux et ouvert pour innover.
- Savoir écouter et s'adapter à chaque situation pour proposer la solution la plus pertinente.

Partage

- Travailler dans le respect et la confiance pour favoriser la co-production.
- Développer l'esprit d'équipe et la solidarité pour partager sans réserve tous nos savoirs et toutes nos compétences.