

## TITRE PROFESSIONNEL

# COMMIS DE CUISINE

### LE MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE :

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes. Le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée.

### SES MISSIONS :

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine



ÉCOLE  
DES ARTS CULINAIRES

### INFOS PRATIQUES :

#### Type de Formation

Formation Alternance

#### Public ciblé :

Cette formation s'adresse à tous les commis en place ou futurs commis.

**Durée :** 12 mois

#### Niveau scolaire

**demandé :** Niveau BAC Général à BAC +2

**Age :** Jeunes de 18 à 25 ans. Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus.

**Tarif (s) :** Formation gratuite et rémunérée selon grille de rémunération apprentissage en vigueur

### PROGRAMME

#### 1- TECHNOLOGIE CULINAIRE ET RÈGLES DE TRAVAIL – 16 HEURES

- APPRENDRE ET CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE CULINAIRE
- RÉCEPTIONNER ET STOCKER LES MARCHANDISES
- CONTRIBUER À GÉRER LES STOCKS
- APPLIQUER LES PROTOCOLES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION
- GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET ALIMENTAIRE
- CONNAÎTRE LES INGRÉDIENTS ET MATIÈRES PREMIÈRES
- RECONNAÎTRE LES OUTILS ET MATÉRIEL
- SAVOIR LIRE UNE FICHE TECHNIQUE ET PRENDRE CONSCIENCE DE SON IMPORTANCE
- RESPECTER LES PROCÉDURES ET MÉTHODES DE FABRICATION
- EDUQUER SON GOÛT ET ODORAT

#### 2- PRÉPARATION ET RECETTES DE BASE – 54 HEURES

- CONNAÎTRE ET TAILLER LES LÉGUMES ET FRUITS
- CONNAÎTRE LES CUISSONS, TRAVAILLER LES CONDIMENTS
- RÉALISER DES FONDS ET SAUCES DE BASE
- RÉALISER DES POTAGES, VELOUTÉS, HORS D'ŒUVRE
- CUIRE ET CUISINER DES VIANDES
- CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTES PÂTES ET LEUR UTILISATIONS EN CUISINE

**3- TECHNIQUES CULINAIRES – 35 HEURES**

- CUISINER LES OEUFS
- CONNAÎTRE LES VIANDES ET LEURS CUISSONS
- PRÉPARER ET CUISINER LES VIANDES
- CONNAÎTRE LES POISSONS ET LEURS CUISSONS
- PRÉPARER ET CUISINER LES POISSONS
- RÉALISER DES SAUCES ET GARNITURES
- RÉALISER DES ENTRÉES ET DES PLATS

**4- RÉALISATION DES MENUS (ENTRÉES ET PLATS) – 35 HEURES**

- RÉALISER DIFFÉRENTES RECETTES UTILISANT DES OEUFS, DES PÂTES
- CUISINER DIFFÉRENTES VIANDES ET VOLAILLES
- CUISINER DIFFÉRENTS POISSONS, COQUILLAGE ET CRUSTACÉS
- RÉALISER DES SAUCES ET GARNITURES
- RÉALISER DES ENTRÉES ET DES PLATS
- TERMINER ET ASSEMBLER DES PRÉPARATIONS CHAUDES, SALÉES

**5- RÉALISATION DE MENUS (PLATS ET DESSERTS) – 32 HEURES**

- CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS FROMAGES ET LEURS DÉCOUPES
- RÉALISER LES PRÉPARATIONS DE BASE EN PÂTISSERIE (CRÈMES, BISCUIT, PÂTES, NAPPAGES, GLAÇAGES...)
- RÉALISER DES PÂTISSERIES CLASSIQUES
- TERMINER ET ASSEMBLER DES PRÉPARATIONS FROIDES, CHAUDES, SALÉES, SUCRÉES

**INFOS PRATIQUES :****Conditions**

**d'admission :** Test et entretien de recrutement

**Modalités****d'évaluation :**

- Test de positionnement
- Évaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent
- Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation) + niveau d'anglais requis en fin de formation

**Certification :**

Titre professionnel  
« Commis de Cuisine »

**Adresse :**

Umih Formation  
211 rue de l'université  
75007 Paris

**Contact :**

**0806700701** Service & appel gratuits

contact@umihformation.fr