



COMMIS DE CUISINE

Son rôle : Premier maillon essentiel d'une brigade de cuisine, vous préparez les ingrédients, assistez le chef et découvrez tous les secrets culinaires. C'est un métier dynamique où précision et travail d'équipe se mêlent à la créativité. Une porte d'entrée passionnante vers l'univers de la gastronomie, offrant de belles perspectives d'évolution.



LES ESSENTIELS

 **La formation se déroule à l'unité de Pirae, Taravao et Raiatea**

 **Elle dure environ 5 mois (du lundi au vendredi) soit 18 semaines**

 **12 PLACES DISPONIBLES EN FORMATION**

LE CFPA EN QUELQUES CHIFFRES



89 % de réussite au titre professionnel



78 % d'accès à l'emploi



98 % de stagiaires satisfaits

*Il est possible d'accéder également au titre professionnel par la voie de la VAE :
• se renseigner auprès du SEFI

LES AVANTAGES !



FORMATION QUALIFIANTE



INDEMNITÉ FINANCIÈRE PRÉVUE DURANT LA FORMATION



OBTENTION D'UN TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE NIVEAU 3 - CAP/BEP

Délivré par le Ministère du Travail



TOUT PUBLIC DEMANDEUR D'EMPLOI



**40 50 74 50
40 50 88 50
40 60 04 05**



CFPA POLYNÉSIE



www.cfpa.pf

COMMIS DE CUISINE



Types d'emplois accessibles : cuisinier.e, commis de cuisine en collectivité, premier.e commis, commis tournant.

Titre de niveau 3 (CAP/BEP) arrêté n°xxx/CM du



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation comprend 4 activités principales, renforcées par 2 périodes en entreprise (6 semaines minimum).

Période d'intégration

Accueil des participants, présentation des objectifs, découverte de l'environnement professionnel et adaptation du parcours de formation.

Module préparatoire : acteur autonome de mon alternance

- Préparer, dresser et envoyer des entrées, des plats et des desserts
- Législation et démarche en matière de sécurité alimentaire
- Réception et le stockage des produits
- Suivi de l'état des stocks
- Opérations de prétraitement des denrées alimentaires
- Taillages des végétaux
- Techniques culinaires de base des fonds et sauces, des viandes et poissons, des entremets et pâtisseries
- Techniques de base et cuissons au poste entrées froides et chaudes
- Assemblage et dressage des entrées
- Techniques de base au poste chaud, cuissons longues, cuissons minute
- Dressage à la commande au poste chaud
- Techniques de base et cuissons au poste des desserts
- Assemblage et dressage des desserts de restaurant
- Préparation et organisation d'un menu complet
- Nettoyage et la remise en état des matériels et des postes de travail
- Nettoyage des locaux de production et leurs annexes
- Synthèse des apprentissages

Les aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation.

Préparation à la certification et session d'examen.

PRÉREQUIS

- Niveau scolaire : 4^e collège
- Disposer d'un projet professionnel réfléchi en amont est recommandé

MISSIONS PRINCIPALES

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Conditions de travail :

Le/la commis de cuisine travaille debout dans un environnement chaud et rythmé. Il/elle assiste le cuisinier, respecte les consignes et les règles d'hygiène, souvent avec des horaires décalés. Son travail demande rigueur, rapidité et endurance.

Évolution professionnelle :

- Cuisinier.e
- Sous chef(fe)

Formations complémentaires inclus :

- PSC1
- HACCP
- Initiation informatique

Méthode et modalités d'évaluation :

Approche théorique, mise en situation pratiques, stage en entreprise, évaluations formatives

Devenir stagiaire en 4 étapes :

- Réunion d'information collective
- Test de positionnement
- Entretien individuel
- Entretien Technique