



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAIMER



MAJ : 22/11/2023

## Programme de formation

### LES BASES DU COMMIS DE CUISINE

**Session :** BDCC 1 ROS

**Référencée N° de la formation :** 231167170F – **N° de la session :** 1623836S

**Dates :** du lundi 11 décembre 2023 au jeudi 11 janvier 2024

<b>Organisme :</b> AIME 615 Route des Vernades Zone commerciale 07260 Rosières ☎ 04-75-39-96-33 <a href="mailto:aime@emploi-formation.org">aime@emploi-formation.org</a>	<b>Raison sociale :</b> Association A.I.M.E. Agir Innover Mobiliser Essaimer <b>Forme juridique :</b> Association loi 1901 <b>Numéro d'OF :</b> 82070066107 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat)
--	--

### Objectifs de l'action

- Appliquer les règles de bonne pratique d'hygiène et de sécurité en cuisine.
- S'initier aux techniques de base du métier de commis de cuisine.

### Public visé

Les demandeurs d'emploi, avec un projet professionnel en saisonnalité.

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle en saison, mais qui souhaitent s'y orienter professionnellement.

### Durée et organisation :

Durée session : **105 heures de formation (3 semaines)**

35 heures hebdomadaires de formation en centre.

Du lundi au vendredi de 8h30 à 16h30 avec 1 heure de pause repas.

La formation débutera le lundi 11 décembre à 13h30 et se terminera le jeudi 11 janvier 2024 à 12H30.

Une période de congés aura lieu du vendredi 22 décembre au soir, au mercredi 3 janvier inclus (voir calendrier ci-dessous).

La formation a lieu au sein du centre de formation AIME à Rosières (07), au sein du plateau technique cuisine.

A partir de menus de saison, des plats seront élaborés au sein de la brigade cuisine.

## Prérequis

### Concernant le projet professionnel :

- Avoir un projet professionnel de travail saisonnier en cuisine.
- Être inscrit à Pôle Emploi.

### Concernant les compétences :

- Être en capacité de lire et comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires
- Être en capacité de réaliser des opérations de calcul et de conversions simples.
- Niveau de français équivalent A2 (écrit et parlé)

## Modalités d'accès à la formation

Le mois précédent le démarrage de la session :

- Réunion d'information collective et de positionnement + Entretien individuel d'évaluation des prérequis et de la motivation.
- Commission d'entrée le cas échéant.

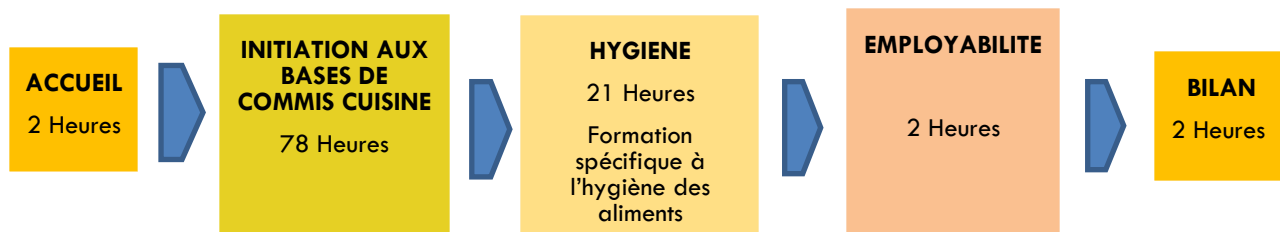
## Domaine de formation

Formacode 42752 : Cuisine / 42746 : Restauration

Code ROME : G1602 – Personnel de cuisine

## Contenu de formation

*Formation en centre : salle de formation et plateau technique cuisine*



### ➤ 1. Accueil (2 Heures)

- Présentation des locaux
- Présentation de la formation

### ➤ 2. Hygiène (21 Heures)

#### ✓ Hygiène des aliments

- Analyser et comprendre les dangers sanitaires (notions de TIA et TIAC, les modes de développement des bactéries, les allergènes...).
- Les domaines de prévention des risques sanitaires : (respect des températures, hygiène du personnel, traçabilité, marche en avant, nettoyage désinfection).
- Intégrer les procédures existantes et les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène) en cuisine et au service.

#### ✓ Prévention et gestion des déchets alimentaire

- Tri, recyclage, compost

- Gestion des invendus
- Intégrer la prévention des déchets dès la conception des produits

### ➤ 3. Cuisine (78 Heures)

- Les bonnes pratiques professionnelles, gestes et postures
- Réceptionner, stoker les marchandises
- Se préparer, organiser son travail
- Lire, comprendre et réaliser une fiche technique
- Réaliser les préparations préliminaires des produits.
- Réaliser et assembler les préparations culinaires de base
- Réaliser des préparations chaudes : fonds, sauces, appareils et farces.
- Initiation à la cuisine végétarienne.
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson et de remise en température
- Dresser et mettre en œuvre les préparations culinaires, participer à la distribution de la production.
- Connaissance des spécialités régionales.
- Evaluation finale des compétences, mise en situation professionnelle au sein du plateau technique cuisine

### ➤ 4. Employabilité (2 heures)

- Valoriser ses compétences de travail.
- Actualiser son CV et candidater

### ➤ 5. Bilan (2 Heures)

- Bilan collectif

## Modalités techniques et pédagogiques

Accompagnement professionnel individuel et collectif

Ateliers collectifs et en sous-groupe

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap adaptée au cas par cas**

La tenue de cuisine est fournie par l'organisme de formation.

### Supports et matériels utilisés

- ✓ Supports papiers tous formats : supports de cours internes (notions de cours et exercices) / Supports d'autoformation / Supports didactisés concrets issus du monde professionnels / Manuels pédagogiques récents.
- ✓ Restaurant : plateau technique cuisine.

### Documents remis

- ✓ Planning de formation
- ✓ Règlement intérieur
- ✓ Programme de formation
- ✓ Documents pédagogiques

## Modalités d'évaluation

Mises en situation professionnelles, études de cas, questionnaires oraux réguliers pendant le parcours.

Evaluation finale en cuisine.

## Validation de la formation

- Remise d'une attestation de formation.
- Remise d'une attestation spécifique d'hygiène des aliments

## Taux de sorties positives et de satisfaction

Sur l'ensemble des actions de formation menées par A.I.M.E en 2022 :

- **97,98 %** des stagiaires ayant participé à nos actions se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation ;
- **73,13 %** de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires ;
- **80,36%** de réussite aux examens (85,71% pour les examens de langue et 75% pour les examens de cuisine)

## Intervenants

Nos formateurs disposent d'une formation initiale ou continue de formateur qui leur confère les bases en pédagogie et situe le cadre de leurs interventions.

- ✓ Les formateurs sont des cuisiniers professionnels et formateurs auprès de publics professionnels et de publics en insertion.

Les parcours personnels de nos formateurs leur donnent de la polyvalence, une sensibilité et une capacité d'adaptation à nos différents publics ainsi que la prise en compte tant de leurs difficultés que de leurs capacités. Par ailleurs, ils participent régulièrement à des formations de professionnalisation.

## Coût de l'action

Coût total de la formation : 24 € /heure par stagiaire en centre – groupe de 8 personnes.

Le prix comprend le coût pédagogique de l'action et les repas du midi en centre de formation.

Financement de la formation par le dispositif de POEC courtes d'AKTO.

Rémunération des stagiaires par Pôle Emploi (RFPE ou AREF).

## Calendrier de formation

### CALENDRIER PREVISIONNEL - POEC COURTE Les bases du commis de cuisine

#	MOIS	L	M	M	J	V	S	D
	DECEMBRE 2023					1	2	3
50		4	5	6	7	8	9	10
51		11	12	13	14	15	16	17
52		18	19	20	21	22	23	24
53		25	26	27	28	29	30	31
	JANVIER 2024	1	2	3	4	5	6	7
2		8	9	10	11	12	13	14
3		15	16	17	18	19	20	21
		22	23	24	25	26	27	28
	Pas de formation / Jours fériés / Week-end							
	OF fermé - congés							
	Formation							
	11/01/24 10H - Bilan final							