

FORMATION EN ALTERNANCE

COMMIS DE CUISINE ***Programme 2019-2020***



Le commis de cuisine est le premier métier auquel on accède dans la restauration. Il a un rôle d'aide, il est là pour assister le Chef et c'est à lui qu'incombent les petites tâches de préparation et d'entretien. Il prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Il peut cuisiner un type de plat particulier (desserts, poissons, viandes...) et peut aussi élaborer des plats, des menus. Il a un excellent sens de l'observation, prend en compte l'enchaînement logique des tâches. Il réalise des activités culinaires dans les temps impartis et aux moments opportuns. Il sait s'adapter à la variété des tâches et des rythmes de travail.

I. PUBLIC & PRE-REQUIS

Tout public, de plus de 18 ans, éligible aux contrats de professionnalisation pour adultes souhaitant préparer une Qualification Professionnelle reconnue dans les classifications de la Convention Collective «Hôtels, cafés, restaurants» - IDCC 1979 - Niveau 2 - Echelon 1 et acquérir une expérience professionnelle dans le cadre d'un contrat de travail rémunéré.

Prérequis

- Sans qualification ou avec une expérience significative d'au moins 6 mois dans le secteur, ou titulaire d'un CAP Hôtellerie sans expérience serait apprécié
- Etre motivé et méticuleux
- Avoir une bonne résistance physique et aimer travailler en équipe
- Aimer la cuisine

II. OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les notions fondamentales de la cuisine, de la pâtisserie et de l'application des règles de sécurité alimentaire
- Réaliser les préparations culinaires de base en tenant compte du rythme de travail et de la cadence soutenue pendant les périodes de saison
- Réaliser l'approvisionnement et le stockage des matières premières
- Assurer les opérations de planification, d'ordonnancement et d'organisation du poste de travail
- Effectuer le dressage et l'envoi des plats selon les annonces et instructions reçues
- Nettoyer et désinfecter les espaces et plans de travail avec les produits et matériels appropriés

Finalité du contrat de professionnalisation

Obtention de la Qualification Professionnelle reconnue dans les classifications de la Convention Collective «Hôtels, cafés, restaurants» - IDCC 1979 - Niveau 2 - Echelon 1.

Modalité d'organisation

Du 23 octobre 2019 au 24 avril 2020 avec alternance formation/situation de travail en entreprise.

Rythme de l'alternance

7 semaines de formation (théorie en centre de formation et pratique dans les locaux d'un restaurant pédagogique)

18 semaines en entreprise (hôtels/restaurants de stations de ski)

3 jours d'évaluation et de validation (rapport de stage et entretien devant un jury professionnel) à la fin du contrat en centre de formation

Dates de la formation

Du 23/10 au 11/12/19 - 248 heures et du 22 au 24/04/20 - 21 heures, soit un total de 269 heures

Période de travail en entreprise

Du 12/12/19 au 20/04/20

III. PROGRAMME DE FORMATION

Etape	Date	Module	Nombre d'heures	
1	Du 23/10 au 11/12/19	MODULE ACCUEIL - Connaître les objectifs de la formation, découvrir les aspects et les exigences du métier de commis de cuisine	18	248
		MODULE A - Acquérir les notions fondamentales de la cuisine, de la pâtisserie et de l'application des règles de sécurité alimentaire	52	
		MODULE B - Réaliser les préparations culinaires de base en tenant compte du rythme de travail et de la cadence soutenue pendant les périodes de saison	119	
		MODULE C - Réaliser l'approvisionnement et le stockage des matières premières	7	
		MODULE D - Nettoyer et désinfecter les espaces et plans de travail avec les produits et matériels appropriés	7	
		MODULE E - Assurer les opérations de planification, d'ordonnancement et d'organisation du poste de travail	21	
		MODULE F - Effectuer le dressage et l'envoi des plats selon les annonces et instructions reçues	17	
		MODULE TRE - Acquérir les méthodes et les outils des Techniques de Recherche d'Emploi	7	
2	Du 22 au 24/04/20	MODULE SESSION DE VALIDATION Rapport/mémoire sur la période de travail en entreprise Présentation et entretien devant un jury de professionnels Bilan de la formation Questionnaire de satisfaction des stagiaires	21	21
TOTAL DES HEURES			269	

Durée : 269 heures dont 248 heures de formation générale, professionnelle et technologique, d'évaluation, d'accompagnement et 21 heures de session de validation.

IV. CONTENU DE LA FORMATION - MODULES

MODULE ACCUEIL - Connaître les objectifs de la formation, découvrir les aspects et les exigences du métier de commis de cuisine

- Connaître les objectifs de la formation
- Découvrir l'environnement professionnel d'un restaurant
- Découvrir le secteur professionnel, les conditions et l'univers de travail d'un commis de cuisine
- Connaître l'organisation d'une cuisine, les aspects et les exigences du métier de commis de cuisine au sein d'une équipe de cuisine

MODULE A - Acquérir les notions fondamentales de la cuisine, de la pâtisserie et de l'application des règles de sécurité alimentaire

- Connaître l'utilisation du petit et gros matériel de cuisine et les ustensiles
- Connaître les règles de refroidissement réglementaires d'une préparation
- Connaître les notions essentielles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaître les procédures HACCP aux différents postes

MODULE B - Réaliser les préparations culinaires de base en tenant compte du rythme de travail et de la cadence soutenue pendant les périodes de saison

- Connaître les techniques de base de la cuisine et de la pâtisserie et des fiches techniques
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

MODULE C - Réaliser l'approvisionnement et le stockage des matières premières

- Connaître les règles de stockage des denrées par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
- Réceptionner et vérifier les denrées livrées (DLC et températures)
- Effectuer un inventaire simple
- Effectuer des contrôles sur le stockage et déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité

MODULE D - Nettoyer et désinfecter les espaces et plans de travail avec les produits et matériels appropriés

- Appliquer la procédure HACCP et les protocoles de nettoyages et de désinfection
- Nettoyer et ranger son poste de travail
- Participer au rangement et au nettoyage des locaux

MODULE E - Assurer les opérations de planification, d'ordonnancement et d'organisation du poste de travail

- Préparer le matériel de service
- Connaître et adopter la technique de dressage et d'envoi des plats selon les instructions reçues
- Répondre aux annonces et commandes
- Adapter le contenant au contenu (en fonction notamment de la température)

MODULE F - Effectuer le dressage et l'envoi des plats selon les annonces et instructions reçues

- Planifier et ordonnancer son travail en fonction des temps de cuisson et de préparation
- Travailler en équipe
- S'adapter aux situations imprévues

MODULE TRE - Acquérir les méthodes et les outils des Techniques de Recherche d'Emploi

- Réaliser son CV
- Rédiger sa lettre de motivation adaptée au poste visé : candidature spontanée et réponse à une petite annonce
- S'entraîner à la prise de contact par téléphone
- Savoir organiser sa recherche et identifier les critères de choix du futur employeur
- Être en posture active et efficace lors d'un entretien de recrutement
- Sensibiliser à la création d'entreprise

MODULE SESSION DE VALIDATION

- Finaliser la rédaction du rapport/mémoire (sous format papier ou film) sur la période de travail en entreprise et le présenter lors d'un entretien devant un jury de professionnels du métier
Ce rapport portera sur :
 - * Présentation de l'entreprise
 - * Organisation technique de la cuisine
 - * Présentation de l'équipe
 - * Bilan personnel positif et négatif de la période en entreprise
- Se préparer à la soutenance orale devant le jury, mise en situation : oral blanc, entraînement individuels, conseils méthodologiques pour soutenir son projet et gérer son temps
- Un bilan de fin de formation est effectué par le directeur de l'organisme de formation et le formateur référent avec les apprenants

V. METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES MIS EN ŒUVRE

La formation a été co-construite avec le commanditaire (GEIQ METIERS DU TOURISME).

Méthodes pédagogiques

Les méthodes pédagogiques utilisées sont actives et participatives. Elles sont variées, adaptées au public et aux objectifs pédagogiques à atteindre : pédagogie inversée, étude de cas, résolution de problème, cours magistral, visite pédagogique, mini projet, débat, table ronde, travail individuel et de groupe, mise en situation professionnelle réelle simulée, jeu de rôles, atelier, séance multimédia.

L'approche pédagogique, adaptée aux besoins et attentes des entreprises, conjugue apports théoriques et pratiques. Elle est principalement fondée sur la pratique et l'apprentissage permettant à l'apprenant de se confronter à des mises en situations réelles professionnelles proches de la réalité.

La formation est réalisée par module et personnalisée : elle prend en compte la singularité de la personne en formation tout en appartenant à un collectif ainsi que la dimension sociale des apprentissages dans une perspective d'autonomisation professionnelle. Elle donne également aux apprenants des outils de développement personnel pour réussir et évoluer : gestion du temps et du stress, développement de la confiance en soi et des solutions pour mieux utiliser leurs acquis.

Moyens et matériels pédagogiques affectés à la formation

Les stagiaires sont formés dans un environnement de travail similaire au futur métier (cuisine et restaurant pédagogiques). Le matériel utilisé par les formateurs et les apprenants est du matériel professionnel approprié.

Salle(s) de cours

- 1 salle de cours d'une capacité de 25 stagiaires
- 1 vidéo projecteur avec écran de visualisation
- 1 tableau papier
- 1 accès internet

Cuisine pédagogique(s)

- 1 cuisine équipée
- Pianos et fours
- Equipements culinaires
- 1 tableau papier

Supports pédagogiques

- Manuels
- Supports informatiques
- Internet
- Exercices pratiques
- Polycopiés

VI. MODALITES DE SUIVI DE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Attestation d'assiduité signée par les apprenants et le formateur à l'issue de chaque demi-journée de formation lors des séquences en présentiel

VII. EVALUATION & SANCTION DE LA FORMATION

Modalités d'évaluation

L'évaluation régulière des connaissances et des compétences techniques et comportementales de l'apprenant se fera en contrôle continu par les formateurs sous forme d'épreuves orales, écrites et de mises en situations professionnelles réelles simulées. Elle sera effectuée tout au long de la formation à l'aide d'outils pédagogiques appropriés pour mesurer la progression pédagogique de chaque apprenant.

Une évaluation sera réalisée à mi-parcours par les formateurs dans chaque module avec les apprenants afin de repérer les difficultés d'apprentissage rencontrées. Un entretien personnalisé sera organisé avec les apprenants en difficulté afin de faire un point d'étape et mettre en place, éventuellement, des heures supplémentaires de renforcement. L'évaluation finale permettra de mesurer les connaissances, compétences professionnelles et comportementales acquises en fin de formation. Les résultats de ces évaluations sont inscrits dans le livret individuel de chaque apprenant.

Questionnaire de satisfaction des formateurs en fin de module par les apprenants.

Questionnaire de satisfaction globale en fin de formation par les apprenants.

Sanction de la formation

Obtention de la Qualification Professionnelle reconnue dans les classifications de la Convention Collective «Hôtels, cafés, restaurants» - IDCC 1979 - Niveau 2 - Echelon 1.

Modalités de la validation par le jury de professionnels

1. Résultats de l'évaluation continue des acquis des connaissances et des compétences en fin de formation : savoir (connaissances), savoir-faire technique (aptitudes et capacités) et savoir-être (attitudes comportementales) de l'apprenant en formation
2. Résultats de l'évaluation des compétences en entreprise (savoir-faire et savoir-être de l'alternant) par le tuteur de l'entreprise utilisatrice
3. Résultats de l'évaluation écrite du rapport/mémoire élaboré par l'alternant sur la période de travail en entreprise et de l'évaluation de la soutenance orale de ce mémoire par le jury de professionnels

Une attestation d'obtention de la Qualification Professionnelle reconnue dans les classifications de la Convention Collective «Hôtels, cafés, restaurants» - IDCC 1979 - Niveau 2 - Echelon 1 est remise par l'employeur à l'alternant.

Une attestation individuelle de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée et les résultats de l'évaluation des acquis des compétences et des connaissances est délivrée par l'organisme de formation à l'apprenant.

VIII. ENCADREMENT

Une équipe d'encadrants et de formateurs praticiens professionnels.

Une équipe de formateurs professionnels de terrain : les formateurs, pour la plupart bilingues, sont des praticiens experts dans leur domaine d'intervention ayant un minimum de 3 années d'expériences professionnelles dans l'exercice du métier.

Les formateurs praticiens professionnels sont formés à l'animation et aux outils pédagogiques de la formation d'adultes et sont encadrés par un référent de formation en charge de la coordination et du suivi pédagogique et administratif des formations.

De nombreuses rencontres avec des chefs d'entreprises ou des visites d'entreprises sont organisées au cours de la formation.

Nom - Prénom	Diplôme ou titre et/ou expérience professionnelle	Qualification professionnelle en lien avec le contenu de la formation
FRICOUT Pierre	BEES 1er et 2ème degré ski alpin Licence de géologie	Directeur du centre de formation EFPPA
KOUMANOV Stefan	19 ans d'expérience professionnelle en tant que manager: directeur ESF, directeur d'office de tourisme	Formateur TRE (Technique de Recherche d'Emploi)
MARTIN Bernard	BTH Hôtellerie Maîtrise de gestion - Option Finance	Référent de formation et technique professionnelle
SCHACH Thibault	CAP et BP Cuisine	Formateur technique professionnelle
DUMONT Julie	MASTER en marketing hôtelier VATEL	Formatrice technique professionnelle et théorique

IX. LIEUX DE LA FORMATION

Salle(s) de cours

Belle Plagne (73210) - Bourg St Maurice (73700)

Cuisine pédagogique(s)

Le Carlina et Le Cocoon – La Plagne (73210)

X. SESSION DE FORMATION

Formation en groupe(s) de 10 à 25 apprenants.

XI. HORAIRES DE FORMATION

La formation débute à 8h30 et se termine entre 17h00 et 17h30 (dont 7 heures de formation)

XII. CONTACTS

Bernard MARTIN - Référent de la formation CHR
Gaelle CHAMOUSSIN - Secrétaire administrative
E-mail : info@efppa.com