

FORMATION EN ALTERNANCE

COMMIS DE CUISINE BELAMBRA CLUBS

Programme saison d'hiver 2020-2021



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 Nationale «Tourisme social et familial» - IDCC 1316 - Niveau A2 et acquérir une expérience professionnelle dans le cadre d'un contrat de travail rémunéré.

Prérequis

- Sans qualification requise (expérience d'une saison en cuisine ou restauration appréciée)
- Etre motivé et méticuleux
- Avoir une bonne résistance physique et aimer travailler en équipe
- Aimer la cuisine

II. OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître le matériel utilisé en cuisine (couteaux, petit et gros matériel) et leurs fonctionnalités ainsi que les produits d'entretien adaptés
- Connaître la méthode HACCP, les règles d'hygiène alimentaire, les recommandations et mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans la restauration ainsi que les obligations administratives en terme de stockage des marchandises
- Maîtriser les techniques de base de la cuisine et de la pâtisserie
- Maîtriser l'exécution d'une succession de tâches pendant toute la durée de la mise en place des buffets (de l'installation à l'après service) en tenant compte des mesures sanitaires liées à la COVID-19
- Maîtriser les techniques de base d'animation du show cooking devant un public, y compris en anglais

Finalité du contrat de professionnalisation

Obtention de la Qualification Professionnelle reconnue dans les classifications de la Convention Collective Nationale «Tourisme social et familial» - IDCC 1316 - Niveau A2.

Modalité d'organisation

Du 2 novembre 2020 au 2 mai 2021 avec alternance formation/situation de travail en entreprise.

Rythme de l'alternance

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

17 semaines en entreprise (BELAMBRA CLUBS)

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 02/11 au 16/12/20 et du 20 au 22/04/21

Période de travail en entreprise

Du 18/12/20 au 18/04/21

III. PROGRAMME DE FORMATION

Etape	Date	Module	Nombre d'heures	
1	Du 02/11 au 16/12/20	MODULE ACCUEIL - Connaître les objectifs de la formation et découvrir les aspects du métier et de l'environnement "commis de cuisine". Connaissance de l'entreprise BELAMBRA CLUBS, des consignes de sécurité appliquées aux locaux de l'établissement (intervention de l'équipe EFPPA et de celle de professionnels de cuisine d'un restaurant)	21	217
		MODULE A - Acquérir les techniques d'utilisation et de nettoyage des différents ustensiles, du petit et gros matériel de cuisine et pâtisserie, de la plonge avec les produits d'entretien appropriés	7	
		MODULE B - Appliquer les règles de sécurité alimentaire, les recommandations et mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans la restauration et réaliser le stockage des marchandises et matières premières	35	
		MODULE C - Réaliser les préparations culinaires de base de la cuisine et pâtisserie	49	
		MODULE D - Maîtriser l'exécution d'une succession de tâches pendant toute la durée de la mise en place des buffets (de l'installation jusqu'à l'après service) en tenant compte des mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans la restauration	84	
		MODULE E - Maîtriser les techniques de base d'animation du show cooking devant un public, y compris en anglais	21	
2	Du 20 au 22/04/21	MODULE SESSION DE VALIDATION Rapport/mémoire sur la période de travail en entreprise Présentation du rapport lors d'un entretien devant un jury de professionnels Bilan de la formation Questionnaire de satisfaction des stagiaires	21	21
TOTAL DES HEURES			238	

Durée : 238 heures dont 217 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 et découvrir les aspects du métier et de l'environnement "commis de cuisine". Connaissance de l'entreprise BELAMBRA CLUBS, des consignes de sécurité appliquées aux locaux de l'établissement (intervention de l'équipe EFPPA et de celle de professionnels de cuisine d'un restaurant)

- Connaître les objectifs de la formation et les compétences visées
- Découvrir l'univers de l'entreprise BELAMBRA CLUBS, la vie du club et ses prestations ainsi que les consignes de sécurité applicables dans les locaux de BELAMBRA CLUBS
- Connaître les caractéristiques du métier, l'environnement et conditions de travail de commis de cuisine au sein de BELAMBRA CLUBS

MODULE A - Acquérir les techniques d'utilisation et de nettoyage des différents ustensiles, du petit et gros matériel de cuisine et pâtisserie, de la plonge avec les produits d'entretien appropriés

- Connaître les différents couteaux et leurs fonctions
- Connaître le petit matériel et ses fonctions
- Connaître le gros matériel et ses fonctions
- Connaître les différents produits d'entretien appropriés au petit et gros matériel

MODULE B - Appliquer les règles de sécurité alimentaire, les recommandations et mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans la restauration et réaliser le stockage des marchandises et matières premières

- Connaître les points essentiels de la méthode HACCP
- Connaître les risques de contamination
- Connaître les recommandations et mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans la restauration : fiche conseil du Ministère du Travail
- Connaître les obligations administratives en terme de stockage des marchandises (température, étiquette, DLC...) et de réception des marchandises : vérifier les bons de livraison et la conformité des marchandises
- Ranger dans les différents lieux de stockage les marchandises livrées en accord avec la hiérarchie et participer aux inventaires si nécessaire

MODULE C - Réaliser les préparations culinaires de base de la cuisine et pâtisserie

- 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
- Réaliser les grillages lors du service

MODULE D - Maîtriser l'exécution d'une succession de tâches pendant toute la durée de la mise en place des buffets (de l'installation jusqu'à l'après service) en tenant compte des mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans la restauration

- Mettre en place les buffets avant le service en mettant en valeur les produits par une présentation esthétique et originale sur le plan gustatif et visuel
- Participer au service des clients en sachant traduire les formules du jour proposées, y compris en anglais
- Participer au renouvellement des buffets pendant le service
- Participer au nettoyage des équipements et de la cuisine après le service
- Ranger les marchandises après le service en respectant les règles d'hygiène et les conditions de stockage

MODULE E - Maîtriser les techniques de base d'animation du show cooking devant un public, y compris en anglais

- Maîtriser le concept et exigences du show cooking (tenue, langage, rigueur, dynamisme)
- Maîtriser les différentes techniques d'accueil en s'adaptant aux types de clientèle et en sachant établir un contact systématique avec le client. Gérer ses attentes si nécessaire
- Griller un poisson ou une viande devant un client

MODULE SESSION DE VALIDATION

- Finaliser la rédaction du rapport/mémoire (sous format papier ou film) sur la période de travail en entreprise. Le rapport/mémoire 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 (réussites, compétences acquises, difficultés rencontrées)
- 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
- Présenter le rapport lors d'un entretien oral devant un jury de professionnels du métier

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 et l'entreprise adhérente BELAMBRA CLUBS.

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 en présentiel et à distance : 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, pour la partie de formation générale en présentiel et à distance et pour la partie de la formation professionnelle et technique en présentiel, dans un environnement de travail similaire au futur métier (cuisine pédagogique). 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 30 stagiaires
- 1 vidéo projecteur avec écran de visualisation
- 1 tableau papier
- 1 accès internet

Salle(s) pédagogique(s)

- Cuisine pédagogique située en station de sports d'hiver (hors saison)

Supports pédagogiques à disposition des stagiaires

- Espace dédié à chaque stagiaire avec accès sécurisé sur l'application PEARLTREES stagiaires
- Mise à disposition de supports pédagogiques de formation : exercices pratiques, supports de cours, fiches d'activités, bibliographie, quizz...

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 ou justificatifs des travaux et évaluations réalisés lors des séquences à distance.

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 Nationale «Tourisme social et familial» - IDCC 1316 - Niveau A2.

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 Collectiv «Tourisme social et familial» - IDCC 1316 - Niveau A2 est remise à l'alternant par l'employeur.

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.

IX. LIEUX DE LA FORMATION

Salle(s) de cours

Bourg St Maurice & Les Arcs 1800 (73700)

Salle(s) pédagogique(s)

Hôtel du Golf - Les Arcs 1800 (73700)

Accessibilité des locaux aux personnes en situation de handicap et/ou à mobilité réduite.

X. SESSION DE FORMATION

Formation en groupe(s) de 10 à 30 apprenants.

XI. HORAIRES DE FORMATION

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

XII. CONTACTS

Céline BURDIN - Référente de la formation CHR

Gaëlle CHAMOUSSIN - Référente administrative

E-mail : info@efppa.com