

FORMATION EN ALTERNANCE

COMMIS DE CUISINE

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 acquérir des compétences et une expérience professionnelle dans le cadre d'un contrat de travail rémunéré et de disposer d'une formation sur mesure, adaptée aux besoins réels et spécifiques de l'entreprise et aux besoins du bénéficiaire.

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

- Connaître les aspects et exigences du métier et de son environnement
- Acquérir les notions fondamentales de la cuisine et de la pâtisserie, de l'application des règles de sécurité alimentaire, des recommandations et mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans la restauration
- Nettoyer et désinfecter les espaces et plans de travail avec les produits et matériels appropriés
- **BLOC DE COMPETENCES** : Réaliser les préparations culinaires de base en tenant compte du rythme de travail et de la cadence soutenue pendant les périodes de saisonnalité. Effectuer le dressage et l'envoi des plats selon les annonces et instructions reçues.
Mises en situation professionnelle évaluées par le formateur praticien
- Réaliser l'approvisionnement et le stockage des matières premières
- Assurer les opérations de planification, d'ordonnancement et d'organisation du poste de travail
- Faire le bilan des compétences acquises en entreprise et les compétences et connaissances acquises en formation avec le formateur praticien et le tuteur de l'entreprise et en mesurer les écarts éventuels

Finalité du contrat de professionnalisation

La souplesse de ce contrat doit permettre aux personnes de disposer d'une formation sur mesure, plus adaptée à ses besoins et à l'entreprise de pouvoir embaucher d'emblée un salarié qui sera formé au plus près des besoins réels du terrain.

Modalité d'organisation

Du 22 octobre 2020 au 23 avril 2021 avec alternance formation/situation de travail en entreprise.

Rythme de l'alternance

7 semaines de formation en centre de formation

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

Dates de la formation

Du 23/10 au 08/12/20 et le 23/04/21

Période de travail en entreprise

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

III. PROGRAMME DE FORMATION

Etape	Date	Objectifs pédagogiques – Compétences visées	Nombre d'heures
1	Du 23/10 au 08/12/20	MODULE A - Connaître les aspects du métier de commis de cuisine (compétences attendues, contraintes, rythme, attitude et comportement professionnel), les caractéristiques du secteur saisonnier et l'environnement professionnel de la cuisine, les mesures sanitaires liées à la COVID-19 des locaux de formation	
		MODULE B - Acquérir les notions fondamentales de la cuisine et de la pâtisserie, de l'application des règles de sécurité alimentaire, des recommandations et mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans la restauration	
		MODULE C - Nettoyer et désinfecter les espaces et plans de travail avec les produits et matériels appropriés en tenant compte des mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans la restauration	
		MODULE D - BLOC DE COMPETENCES - Réaliser les préparations culinaires de base en tenant compte du rythme de travail et de la cadence soutenue pendant les périodes de saisonnalité. Effectuer le dressage et l'envoi des plats selon les annonces et instructions reçues. Mises en situation professionnelle évaluée par le formateur praticien	
		MODULE E - Réaliser l'approvisionnement et le stockage des matières premières	
		MODULE F - Assurer les opérations de planification, d'ordonnancement et d'organisation du poste de travail	
2	23/04/21	MODULE G - Analyser le retour d'expériences en entreprise, échanges autour des réussites et difficultés rencontrées. Faire le bilan des compétences acquises en entreprise par rapport aux compétences et connaissances acquises en formation avec le formateur praticien et le tuteur de l'entreprise et en mesurer les écarts. Révision de ces points. Remise de l'attestation de fin de formation par EFPPA Remise de l'attestation de compétences acquises par l'entreprise d'accueil	
TOTAL DES HEURES			230

Durée :

230 heures de formation générale, professionnelle et technologique, d'évaluation et d'accompagnement

IV. CONTENU DE LA FORMATION - MODULES

MODULE A - Connaître les aspects du métier de commis de cuisine (compétences attendues, contraintes, rythme, attitude et comportement professionnel), les caractéristiques du secteur saisonnier et l'environnement professionnel de la cuisine, les mesures sanitaires liées à la COVID-19 des locaux de formation

- Connaître les objectifs de la formation
- Découvrir l'environnement professionnel d'un restaurant et d'une cuisine
- 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
- Connaître les recommandations et mesures sanitaires liées à la COVID-19
- Appréhender les différents aspects du cadre de vie et du bien-être physique et mental

MODULE B- Acquérir les notions fondamentales de la cuisine et de la pâtisserie, de l'application des règles de sécurité alimentaire, des recommandations et mesures sanitaires dans la restauration

- 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
- Connaître les recommandations et mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans la restauration :
fiche conseil du Ministère du Travail

MODULE C - Nettoyer et désinfecter les espaces et plans de travail avec les produits et matériels appropriés en tenant compte des mesures sanitaires en cours

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

MODULE D - BLOC DE COMPETENCES - Réaliser les préparations culinaires de base en tenant compte du rythme de travail et de la cadence soutenue pendant les périodes de saison.

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

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

MODULE E - 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 F- 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
- Savoir utiliser les tablettes pour commandes numériques
- Adapter le contenant au contenu (en fonction notamment de la température)

MODULE G – Analyser le retour de l'expérience en entreprise et des compétences acquises

- Echanges autour des réussites et difficultés rencontrées
- Faire le bilan des compétences acquises en entreprise et comparer avec les compétences et connaissances acquises en formation avec le formateur praticien et le tuteur de l'entreprise et en mesurer les écarts. Révision des connaissances

Remise de l'attestation de fin de formation par EFPPA.

Remise de l'attestation de compétences acquises par l'entreprise d'accueil.

V. METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES MIS EN ŒUVRE

La formation a été co-construite avec le commanditaire Geiq Mer et Montagne, représentant des entreprises adhérentes.

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 et à distance, dans un environnement de travail similaire au futur métier (restaurant 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 40 stagiaires
- 1 vidéo projecteur avec écran de visualisation
- 1 tableau papier
- 1 accès internet

Salle(s) pédagogique(s)

- Restaurant/Cuisine pédagogique située en station de ski (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 reconstituées. Elle sera effectuée tout au long de la formation à l'aide d'outils pédagogiques appropriés pour mesurer la progression pédagogique individuelle de chaque apprenant.

Afin d'adapter le parcours de formation au plus près du besoin de l'apprenant, un positionnement des compétences à l'entrée en formation et un bilan entretien des acquis à mi-parcours de la formation seront réalisés avec les apprenants et un repositionnement sera effectué en fonction de la progression du stagiaire. L'évaluation finale permettra de mesurer les connaissances, compétences professionnelles et comportementales acquises en formation et les résultats seront transmis à l'entreprise d'accueil grâce à une fiche relais.

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

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

Une attestation individuelle de formation est délivrée par l'organisme de formation à l'apprenant.

Une attestation de compétences acquises en entreprise est délivrée par l'entreprise d'accueil.

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	Gérant du centre de formation EFPPA
BURDIN Céline	Plus de 18 ans d'expérience en hôtellerie restauration Plus de 10 ans d'expérience en consulting (Formations, Audits)	Référente de formation
DUMONT Julie	Master Hôtellerie Restauration Bilingue français/anglais	Formatrice technique professionnelle et théorique
LORENTE Kévin	Plus de 15 ans d'expérience en hôtellerie restauration	Formateur technique professionnelle et théorique
THERY Marie	Plus de 5 ans d'expérience en restauration	Formatrice technique professionnelle et théorique

IX. LIEUX DE LA FORMATION

Salle(s) de cours et salle(s) pédagogique(s)

Hôtel-Restaurant Le Carlina – Belle Plagne (73210)

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

X. SESSION DE FORMATION

Formation en groupe(s) de 15 à 20 apprenants.

XI. HORAIRES DE FORMATION

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

XII. CONTACTS

Céline BURDIN - Référente de la formation CHR
Gaelle CHAMOUSSIN - Référente administrative
E-mail : info@efppa.com