



**AU MENU
D'AUJOURD'HUI,
LE TFP COMMIS DE CUISINE**

**FORMEZ VOUS
À LA
GASTRONOMIE
FRANCAISE**

**POUR VOUS INSCRIRE, CONTACTEZ
LE CENTRE DE FORMATION L'ATELIER
AU 03.88.65.86.16**

Vous souhaitez régaler les papilles de vos clients?

Vous avez le sens de la créativité et du partage?

Le métier de commis de cuisine est peut-être fait pour vous !

Alain DUCASSE a dit un jour,

"Je pense que nous sommes des marchands de bonheur, des marchands de plaisir. Je pense qu'une sorte de générosité est indispensable quand on est cuisinier, il faut être généreux. Il faut donner, partager et aimer donner et faire plaisir."

Notre formation au métier de commis de cuisine vous permettra de maîtriser les techniques professionnelles de la gastronomie française .

Objectifs pédagogiques de la formation

- **Maitrise des bases de l'hygiène et de la sécurité**
 - Validation du certificat à l'hygiène alimentaire
 - Prévention des risques
 - Sciences appliquées à l'hygiène alimentaire
 - La sécurité alimentaire...
- **La réception et le stockage de marchandise**
 - Les contrôles à la réception de marchandise
 - Les protocoles de conditionnements
 - La gestion des approvisionnements et de stock
 - La gestion et le tri des déchets
 - Le développement durable
- **Préparation culinaires de base**
 - Le langage professionnel
 - L'organisation du travail
 - Connaissance des produits
 - Les techniques professionnelles : cuissons, sauces, garnitures, pâtes et crèmes de base...

Méthodes Pédagogiques

La formation est totalement **individualisée et personnalisée**

La formation est structurée autour de **différents blocs de compétences** pouvant être **validés séparément et successivement** jusqu'à l'obtention partielle ou intégrale de l'une des certifications de branche.

Un plan de formation individualisé sera coconstruit avec vous, en lien avec votre choix de parcours de qualification.

La durée de formation est variable et ajustée selon vos acquis .



DIPLÔME RECONNU PAR LA PROFESSION

Le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière est un diplôme officiel de la profession, délivré par la CNPE/IH.

La formation en alternance est évaluée en contrôle continu en entreprise et en centre de formation.

La finalité est l'obtention d'un diplôme professionnel le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière et l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.