

Ouverture de la formation

Réentraînement au métier « Commis de cuisine »

Public et prérequis	Publics DELD ou permittents, disposant d'une expérience professionnelle dans le métier « Commis de cuisine »
Objectifs pédagogiques	- Se réapproprier les gestes et postures du métier "Commis de cuisine" - Travailler sur la revalorisation de soi et les savoir-être - Se préparer à la reprise d'activité dans le contexte de la COVID-19 - Renforcer les compétences clés liées au métier Commis de cuisine
Durée de la formation	35 heures
Nombre de places	16
Rythme journalier	7 heures

PROGRAMME DE FORMATION :

MODULE 1	COHESION DE GROUPE/ CONFIANCE EN SOI : - Poser les bases de la confiance et de la coopération - S'affirmer et développer sa confiance personnelle
MODULE 2	TECHNIQUES METIERS : - Renforcer les connaissances et techniques culinaires clés liées au métier de Commis de cuisine - Maîtriser les règles d'hygiène dans le contexte de la Covid-19
MODULE 3	PRATIQUE PROFESSIONNELLE : - Réaliser des préparations froides et chaudes - Assurer le dressage et l'envoi des mets - Réaliser les préparations préliminaires
MODULE 4	ANALYSE DE LA PRATIQUE ET REMEDIATION : - Identifier les bonnes techniques et attitudes métier - Réactiver ou compléter ses connaissances métier
MODULE 5	REGLEMENTATION GESTES ET POSTURES / SECURITE : - Se préparer à la reprise d'activité dans le contexte de la COVID-19 - Respecter les gestes et postures / Prévenir les risques