

FORMATION EN ALTERNANCE

COMMIS DE CUISINE

Spécialité pâtisserie

Programme saison hiver 2023-2024



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 tâches de préparation et d'entretien.

Quant au commis pâtissier, il a pour rôle d'assister les autres membres de la brigade tels que le chef de partie, le sous-chef et le chef pâtissier. Il est en charge de la préparation des ingrédients nécessaires à la confection des desserts et pâtisseries.

Il assure également certaines ou toutes les étapes de fabrication en fonction de son expérience ou du lieu où il travaille. Il lui faut donc maîtriser la préparation des pâtes, ganaches et garnitures, tout comme leur cuisson et le dressage. Le tout dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

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 & PRÉREQUIS

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-restauration sans expérience serait apprécié
- Être 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 et des mesures sanitaires liées à la COVID-19
- **BLOC DE COMPÉTENCES** : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant
- Réaliser l'approvisionnement et le stockage des matières premières
- Assurer les opérations de planification, d'ordonnancement et d'organisation du poste de travail
- 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
- 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 expérimental

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 30 octobre 2023 au 3 mai 2024 avec alternance formation/situation de travail en entreprise.

Rythme de l'alternance

7 semaines de formation en centre de formation
19 semaines en entreprise (bars/hôtels/restaurants)

Dates de la formation

Du 30 octobre au 13 décembre 2023 et les 2 et 3 mai 2024

Période de travail en entreprise

Du 15 décembre 2023 au 19 avril 2024

III. PROGRAMME DE FORMATION

Étape	Date	Module	Nombre d'heures
1	Du 30/10/23 au 13/12/23	MODULE A - Connaître les objectifs de la formation, découvrir l'environnement professionnel, les caractéristiques et les exigences du métier de commis de cuisine	220.50
		MODULE B - Acquérir les notions fondamentales de la cuisine, de la pâtisserie, de l'application des règles de sécurité alimentaire et des recommandations sanitaires liées à la Covid 19	
		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 COMPÉTENCES - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant	
		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	02 et 03/05/24	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	14
TOTAL DES HEURES			234.50

Durée : 234.50 heures de formation générale, professionnelle et technologique, d'évaluation et d'accompagnement.

IV. CONTENU DE LA FORMATION - MODULES

MODULE A - Connaître les objectifs de la formation, découvrir l'environnement professionnel, les caractéristiques et les exigences du métier de commis de cuisine

- Connaître les objectifs de la formation
- Découvrir l'environnement professionnel d'un restaurant / hôtel
- 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 B - Acquérir les notions fondamentales de la cuisine, de la pâtisserie, de l'application des règles de sécurité alimentaire et des recommandations sanitaires liées à la Covid 19

- 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 ;
- Connaître les techniques de base de la cuisine et des fiches techniques ;
- Travailler et transformer les produits pour préparations froides et chaudes de base.

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

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

MODULE D – BLOC DE COMPÉTENCES : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts :

Maîtriser les techniques d'élaboration et de cuisson des différentes pâtes

Maîtriser les techniques d'élaboration et de cuisson des crèmes

Maîtriser les techniques de base du travail et de la cuisson du chocolat

Maîtriser les techniques de base du travail et de la cuisson du sucre

Maîtriser les techniques de base de la glacerie

Réaliser des recettes de pâtisserie

Réaliser des recettes de viennoiserie

- Décorer des productions de pâtisserie
- Réaliser des éléments de décor en chocolat
- Réaliser des décors à base de sucre
- Travailler et mettre en forme les fruits frais
- Préparer le matériel de service
- Répondre aux annonces et commandes
- Savoir utiliser les tablettes pour commandes numériques
- Organiser son travail et s'adapter aux situations imprévues
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant
- Adapter le contenant au contenu (en fonction notamment de la température)

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

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

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

- Échanges 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

V. MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES MIS EN ŒUVRE

La formation a été co-construite avec les commanditaires Les Étincelles et le GEIQ Mer et Montagne.

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 10 à 30 personnes
- 1 vidéo projecteur avec écran de visualisation
- 1 tableau papier
- 1 accès internet

Salle(s) pédagogique(s)

- Cuisine de restaurant (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. MODALITÉS DE SUIVI DE L'EXÉCUTION 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. ÉVALUATION & 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.

Des 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 2e degré ski alpin Licence de géologie	Gérant du centre de formation EFPPA
BATON Bruno	BAC Lycée Hotelier en cuisine 27 années d'expérience en cuisine	Référent de formation
CARLU Delphine	CAP service en restauration 30 années d'expérience/bar/cuisine/pâtisserie/service	Formatrice théorie et pratique
GAUGRY Sandra	CAP pâtissier 6 ans d'expérience : pâtissière	Formatrice théorie et pratique

IX. LIEUX DE LA FORMATION

Salle(s) de cours

Salle cave coopérative - Bourg Saint Maurice 73700
Hôtel Le Carlina – Belle Plagne 73210

Cuisine pédagogique(s)

Salle cave coopérative - Bourg Saint Maurice 73700
Hôtel Le Carlina – Belle Plagne 73210
Restaurant de la Halle - Albertville 73200

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 entre 17h00 et 17h30 (dont 7 heures de formation)

XII. CONTACTS

Bruno BATON - Référent de la formation
Gaëlle CHAMOISSIN - Référente administrative
E-mail : bruno@efppa.com