

**TITRE À FINALITÉ
PROFESSIONNELLE
COMMIS DE
CUISINE
(NIVEAU 3)**



**DATES DE LA
SESSION**

**du 16 MAI 2024
au 18 SEPTEMBRE 2024**

**DANS LES LOCAUX DU
GRETA-CFA CENTRE DE
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE**

**Choisissez
un métier qui
recrute !**



www.gretamarne.com

OBJECTIFS

Acquérir les gestes et réflexes professionnels de base afin de devenir Commis de Cuisine

- > Réceptionner des produits et participer à l'approvisionnement des marchandises
- > Contribuer à la préparation de la production culinaire selon les normes de production
- > Respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire.

POUR QUI ?

- > Public jeune et adulte, salarié, demandeur d'emploi, individuel payant, en contrat d'apprentissage
- > Projet professionnel validé
- > Maîtrise des connaissances de base
- > Satisfaire à l'entretien de motivation

N.B. : pour les demandeurs d'emploi les frais pédagogiques sont entièrement pris en charge par la Région Grand Est.

CONTENUS

- Module 1 : Accueil et suivi
- Module 2 : Sensibilisation aux violences sexuelles et sexistes
- Module 3 : Sauveteur Secouriste du Travail
- Module 4 : Gestes et postures - Ergonomie
- Module 5 : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire - Normes HACCP
- Module 6 : Culture et tourisme champenois
- Module 7 : Réaliser les préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- Module 8 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Module 9 : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Module 10 : Remise à niveau en Français
- Module 11 : Remise à niveau en Mathématiques
- Module 12 : Techniques de recherche d'emploi
- Module 13 : Période de formation en entreprise
- Module 14 : Certification
- Module 15 : Bilans

Bon à savoir

- > Evaluations écrites et orales en contrôle continu et examen final
- > 315 heures de formation en centre
- > 245 heures de formation en milieu professionnel



Prenez contact avec le GRETA CFA de la Marne

Rudy VARGA (Conseiller en Formation Professionnelle) au 03 26 65 07 66 / 06 76 22 87 03 - rudy.varga@gretamarne.com

Sylvie TALIS (Coordonnatrice Pédagogique) au 03 26 65 79 32 / 06 81 39 05 11 - sylvie.talis@gretamarne.com

Karine BION : (Assistante de Formation) au 03 26 65 07 66 - karine.bion@gretamarne.com