

*Tu es ponctuel(le), réactif(ve), méthodique, rigoureux(se) et tu sais travailler en équipe ?
Alors cette option peut t'intéresser :*

Commis(e) de Cuisine



Le métier et la formation

La formation en «Commis(e) de Cuisine» t'apprendra à :

- effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple ;
- préparer les aliments et garnitures du menu simple (nettoyer, laver, éplucher, couper les légumes);
- aider aux préparations froides et potages ;
- aider au service à l'envoi ;
- réaliser les sauces de menus simples ;
- réaliser les hors d'oeuvre, les entrées et les desserts ;
- assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires (remise en ordre, conservation des produits, gestion stock) sous la supervision du supérieur hiérarchique.

Le CEFA

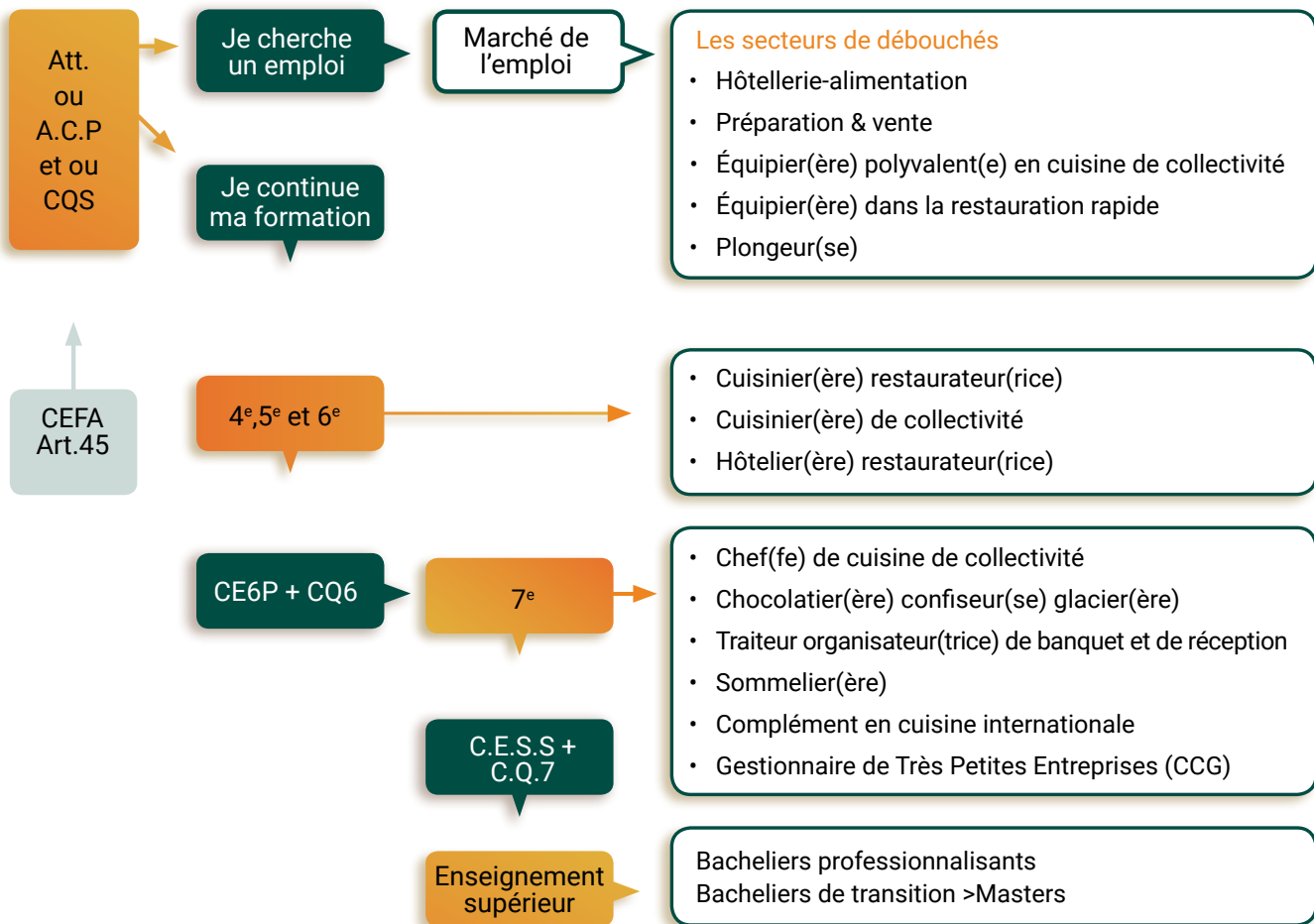
C'est l'alternance entre des périodes de cours à l'école (durant 2 jours) et des périodes de formation dans une entreprise (durant 3 jours).

Conditions d'admission

Avoir au minimum 15 ans et suivi au moins deux années de l'enseignement secondaire de plein exercice.



Perspectives



- Att. : Attestation de réinsertion vers une 4^e P de l'enseignement secondaire ordinaire ou en alternance.
- ACP : Attestation de Compétences Professionnelles du 2^e degré
- CQS : Certificat de Qualification Spécifique
- CQ6, CQ7 : Certificat de Qualification
- CE6P : Certificat d'Études de 6^e année Professionnelle
- CESS : Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur
- CCG : Certificat relatif aux Connaissances de Gestion de base.

La grille horaire

Formation commune :

- Français 3h
- Mathématiques 2h
- Sciences humaines 2h

Formation liée à la spécialité :

- T.P. Cuisine Familiale 8h

Total :

15h

En fin de cycle :

- Attestation de réinsertion vers une 4^e P ou une 5^e P
- Obtention du Certificat de Qualification
- ACP : Attestation de Compétences Professionnelles du 2^e degré

