

Site de Marseille

93, Avenue de Montolivet 13004 Marseille

☎ 04 95 08 09 10 ✉ marseille@performance-med.com

QUELQUES CHIFFRES ET TÉMOIGNAGES.....

➤ Promo de Marseille 2022-2023 :

« Super formation, merci! »
« Formateur au top ! »

Année de référence 2023

Taux de
satisfaction
96,67 %

Taux d'acquisition
des compétences
97 %

Taux d'insertion à
6 mois
NC

Taux de
recommandation
78 %

Site internet: www.performance-mediterranee.com



Rejoignez nous sur Facebook : PerfoMéditerranée Formation

COMMIS DE CUISINE



FORMATION PROFESSIONNALISANTE

ATTESTATION DE COMPÉTENCES EN FIN DE FORMATION

Public : Tout public à partir de 16 ans

CONTACTEZ-NOUS

Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi
De 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Présentation du métier : NSF 332 - ROME K1202-K2111-D1107 FORMACODE 44047

Le commis de cuisine maîtrise les recettes de base en suivant les fiches techniques, les principes de base de préparation, de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats.

Il/elle travaille le plus souvent dans une équipe et doit être en bonne condition physique.

Il/elle gère le stress et fait preuve d'ordre et de méthode pour ne pas se laisser déborder. Vif, rapide et efficace, il/elle a le souci de la propreté et de l'hygiène.

► DEBOUCHES ET POURSUITE DE PARCOURS :

- Vers l'emploi : Commis de cuisine, aide cuisinier, second de cuisine....
- Vers une formation :
 - CAP Cuisine ou CAP Production et service en restaurations
 - TP Cuisinier

Prérequis et modalités d'entrée en formation :

- Avoir un projet professionnel validé par une immersion prof., une enquête métier, une expérience professionnelle dans le domaine
- Maîtriser les règles de communication et expression écrite et orale
- Maîtriser les règles simples de calculs et raisonnement logique
- Dossier et tests de positionnement
- Entretien de motivation
- Prescription et commission de validation (selon le financement)

► PROGRAMME DE LA FORMATION :

- Compétences professionnelles :
 - * Module 1 : Apprentissage de la technologie et des techniques culinaires (préparation préliminaires et bases de cuisson)
 - * Module 2 : Les règles d'hygiène au travers du pack hygiène (HACCP)
 - * Module 3 : Connaissance des méthodes de développement durable
 - * Module 4 : Organisation et gestion du poste de travail
- Modules Complémentaires :
 - * Sauveteur Secouriste du Travail – SST
- Compétences transverses :
 - * Techniques de recherche de stage et d'emploi

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Occuper un poste de commis de cuisine, aide cuisinier, second de cuisine...
- Mettre en œuvre les compétences techniques et professionnelles liées au métier

► DEROULEMENT ET METHODE DE LA FORMATION :

- Performance Méditerranée s'engage à mettre en œuvre un accompagnement personnalisé, les moyens nécessaires à la réussite du diplôme visé ou l'acquisition des compétences et l'accès à l'emploi.
- La formation en présentiel pourra se dérouler en modalité hybridation avec l'introduction de séquences pédagogiques assurées en distanciel utilisant des outils digitaux synchrones et asynchrones (Google meet, Skype, Zoom, Google drive, Kahoot, plateforme LMS Moodle, prêt de PC portables ...)
- L'équipe pédagogique garantit la cohérence et le suivi de la progression de chaque participant : suivi et évaluation de la progression, individualisation des parcours, accompagnement à la recherche de stage et d'emploi, sécurisation des parcours, suivi en entreprise (cas échéant).
- Modalité de la formation : en présentiel (avec possibilité d'hybridation)

► MODALITES D'ACCESSIBILITE DES PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP :

- Performance Méditerranée peut mettre en œuvre des aménagements pour l'accueil, accompagnement et suivi des personnes en situation de Handicap ou ayant des troubles dys.
- Le référent handicap intervient en cas de nécessité et en relation avec l'Agefiph et les prestataires spécifiques selon le handicap (Isatis, Urapéda, Émergence Pac...) pour adapter le parcours de formation, notamment les séquences pédagogiques assurées en distanciel. Pour toute demande d'aménagement et/ou de compensation, s'adresser au **Référent Handicap** Marine JULIEN 04.95.08.09.10 m.julien@performance-med.com

► UN PARCOURS ADAPTÉ A VOTRE SITUATION :

- Parcours de formation personnalisé en fonction des diplômes et/ou de l'expérience professionnelle, Possibilité d'allègement de parcours, Nous consulter

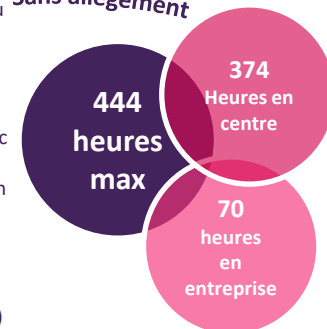
► MODALITE DE VALIDATION :

- Attestation de compétences délivrée en fin de formation

DATES DES PROCHAINES SESSIONS DE FORMATION :

- Consulter notre site internet ou nous contacter

Durée de la formation
Sans allègement



Tarifs et Financements:

- Formation gratuite et rémunérée pour les demandeurs d'emploi avec un financement par le Conseil Régional Sud PACA et cofinancement FSE
- Formation gratuite pour les demandeurs d'emploi avec un financement Pôle Emploi
- * Autres financements possibles : CPF, Transition Pro, Individuel, Plan de développement des compétences salariés :

* Prix indicatif (sous réserve d'acceptation d dossier et pour un parcours complet :

À partir de 11,00 €/heure