

RESTAURATION · COMMIS DE CUISINE

Programme de Formation

Commis de cuisine

			
APPROCHE TERRAIN	BRIGADE & POSTES	HYGIÈNE & PMS	INTÉGRATION RÉUSSIE
Formation en situation de travail réelle en cuisine	Grill, saladerie, chaud, froid et plonge	Traçabilité, DLC/DDM et plan de nettoyage	Autonomie sur les postes et savoir-être attendus

203h

DE FORMATION



5

MODULES



77h

PRATIQUE PAR POSTE



POUR QUI ?

Commis de
cuisine —
nouveaux
collaborateurs
intégrant la
brigade

OBJECTIF

Maîtriser les
postes,
l'hygiène et les
outils de la
cuisine

PÉDAGOGIE

En situation de
travail, sous la
supervision du
chef

« Le goût du métier,
au cœur de la brigade. »

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce que le commis *maîtrisera*

À la fin du parcours d'intégration, le commis disposera des compétences opérationnelles attendues pour tenir son poste au sein de la brigade en cuisine.

- 1 Maîtriser les techniques de base de préparation dans le respect des fiches de production
- 2 Appliquer et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité (PMS, DLC/DDM, plan de nettoyage, traçabilité)
- 3 Connaître et tenir les différents postes de la cuisine (grill, saladerie, chaud, froid, plonge)
- 4 Maîtriser les outils de gestion et de traçabilité (Traqfood, tablettes de livraison, pointeuse)
- 5 S'intégrer dans une brigade et adopter les savoir-être professionnels attendus

Indicateurs de performance

100%

SATISFACTION APPRENANTS

100%

AUTONOMIE À 3 MOIS POST-FORMATION

6 mois

CALCULÉS TOUS LES 6 MOIS

Déroulement de *l'intégration*

Le parcours alterne accueil, formation pratique sur les postes, maîtrise des process qualité et des outils, puis validation de l'intégration.

01 Accueil & intégration

Première semaine d'intégration

SEMAINE 1

AU PROGRAMME

- › Accueil, présentation de l'équipe, visite des locaux et remise des tenues
- › Introduction aux normes d'hygiène, de sécurité et aux procédures
- › Description de l'entreprise, du concept et des attentes de la direction
- › Techniques de base de préparation préliminaires
- › Observation et participation aux tâches de base sous supervision
- › Découverte des postes (grill à poulet, saladerie, poste chaud)

AU PROGRAMME

- › Formation à la tablette Traqfood et à la traçabilité
- › Présentation des fiches techniques et du classeur opérationnel
- › Déroulé d'une journée type en cuisine (matin, après-midi, soir)
- › Mise en place des postes le matin et remise en état
- › Entretien de fin de semaine

02 Formation pratique par poste

Mise en pratique sur les postes

PRATIQUE · 77 H

MISE EN PRATIQUE

- › Tâches spécifiques de commis (sauces, dressage des assiettes...) — 7 h
- › Rotation sur les différents postes (1/2 journée par poste) — 7 h
- › Plonge — 7 h

MISE EN PRATIQUE

- › Machine à poulet : réception d'une commande et marinade — 21 h
- › Service au « chaud » (piano, salamandre, four Rational, toaster) — 21 h
- › Service au « froid » (entrées, salades, desserts) — 14 h

03 Hygiène, sécurité & PMS

Maîtrise des process qualité

PROCESS QUALITÉ

AU PROGRAMME

- › Formation au PMS, fiches recettes, plan de nettoyage (Santor), gestion des tenues (Initial), Traqfood et Mérieux
- › Appliquer et faire respecter les consignes d'hygiène et de sécurité
- › Maîtrise des DLC/DDM et gestion des préparations à DLC secondaire

AU PROGRAMME

- › Conformité du plan de nettoyage et de désinfection
- › Traçabilité des aliments et process de fabrication
- › Maîtrise du PMS

04 Maîtrise des outils & gestion

Outils du quotidien

OUTILS

AU PROGRAMME

- › Traqfood — traçabilité et suivi
- › Pointeuse — gestion du temps de travail

AU PROGRAMME

- › Tablette de livraison (UberEats, Deliveroo)

05 Évaluation & finalisation

Validation de l'intégration

VALIDATION

AU PROGRAMME

- › Évaluation intermédiaire sous la supervision d'un responsable de réseau
- › Observation d'un service sous supervision, sans intervention
- › Réalisation d'un service complet sous la surveillance du chef

AU PROGRAMME

- › Vérification des acquis (fiche d'évaluation de poste)
- › Finalisation de l'intégration
- › Mise au point des points forts et des points faibles

✓ SYNTHÈSE DU PARCOURS

Volume & organisation

203h

TOTAL DU PARCOURS

77h

FORMATION PRATIQUE PAR POSTE

QCM

ÉVALUATION & FICHE DE POSTE

📍 **SAVOIR-ÊTRE ATTENDUS**

Les attitudes qui font la *brigade*

Au-delà de la technique, l'intégration repose sur des savoir-être professionnels essentiels à la vie de l'équipe en cuisine.

🕒 **PROFESSIONNALISME**

- › Respect des horaires et ponctualité ; tenues fournies propres et au complet.

👤 **ESPRIT D'ÉQUIPE**

- › Travailler en équipe, respecter la hiérarchie et communiquer pour améliorer l'ambiance de la brigade.

🔄 **ADAPTABILITÉ**

- › S'adapter aux changements et au coup de feu du service, être flexible aux besoins du restaurant.

⚡ **INITIATIVE**

- › Prendre des initiatives quand la situation le demande et dans la recherche des tâches à réaliser.

✅ **RESPECT DES NORMES D'HYGIÈNE**

- › Respecter les normes d'hygiène en vigueur au sein du restaurant et de la restauration.

😊 **ATTITUDE**

- › Garder une attitude positive et enthousiaste face aux tâches et dans le travail en équipe, même en situation difficile.

MODALITÉS

PUBLIC

- › Commis de cuisine
- › Nouveaux collaborateurs intégrant la brigade en cuisine

PRÉREQUIS

- › Aucun prérequis particulier
- › Motivation pour les métiers de la cuisine

DURÉE & ACCÈS

- › 203 h en situation de travail au sein de la cuisine
- › Parcours d'intégration individualisé, dates à l'entretien
- › Accès après entretien préalable entreprise + candidat

LIEU

- › Présentiel, sur site
- › En cuisine, sous supervision du chef / responsable

☆ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Une pédagogie *en situation de travail*

La formation se déroule en présentiel, en situation de travail, sous la supervision du chef ou du responsable de cuisine.

PÉDAGOGIE DÉMONSTRATIVE

- › Le chef et les formateurs présentent les gestes et points techniques dans une posture d'experts

PÉDAGOGIE ACTIVE

- › Forte incitation à la pratique sur les postes réels pour favoriser la progression

SITUATION DE TRAVAIL RÉELLE

- › Progression par la mise en situation sur les postes de la brigade en cuisine

ÉVALUATION

- › Évaluation intermédiaire, observation puis réalisation d'un service complet, fiche d'évaluation de poste



EVOLIA

Votre réussite, *notre mission.*

Evolia Institut accompagne l'intégration des commis de cuisine au sein de la brigade, en situation de travail réelle sous la supervision du chef ou du responsable de cuisine.

203h

DE FORMATION

5

MODULES

77h

PRATIQUE PAR POSTE

CONTACT

Tél. 06 89 41 75 17

contact@evoliainstitut.com

RESPONSABLE ADMINISTRATIF

Mamassa CAMARA

ADRESSE

26 rue du Maroc, 75019 Paris

RÉFÉRENT HANDICAP

Mamassa CAMARA

referent-handicap@evoliainstitut.com

CERTIFICATION

✓ Qualiopi n° QNW0211

HORAIRES

Lun-Ven · 9h00-17h00

RÉSUMÉ DU PARCOURS

Accueil & intégration · Formation pratique par poste (77 h) · Hygiène, sécurité & PMS · Outils & gestion
· Évaluation et finalisation · Savoir-être professionnels · 203 heures en situation de travail.

EVOLIA