

Commis de cuisine

Titre professionnel de niveau 3

RNCP38722

L'objectif du TP CC

Le commis de cuisine réalise les préparations culinaires de base nécessaires à la production d'entrées, de plats et de desserts. Il prépare les matières premières, réalise les cuissons, assemble et dresse les productions culinaires en appliquant les techniques professionnelles adaptées.

Il organise et entretient son poste de travail, utilise les matériels et équipements de cuisine et participe au stockage et à la conservation des denrées. Il exerce ses activités dans le respect des consignes, des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et en coordination avec l'équipe de cuisine.

Chiffres clés :



Durée de la formation

Formation mixte (présentiel et distanciel selon le positionnement pédagogique) d'une durée totale de 738 heures dont 458 heures en centre de formation et 280 heures en entreprise.

Durée hebdomadaire : 30 heures.

Nombre de places : 14.

La formation

Certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION

Date d'enregistrement : 06-03-2024

Programme :

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux
- Technique de recherche d'emploi
- Stages en entreprise

Evaluations en cours de formation :

- Evaluation de l'acquisition des compétences :
 - Quiz
 - Entretien
 - Auto évaluation
 - Evaluation de la satisfaction à mi-parcours

A la fin de la formation :

- Evaluation finale :
 - **Validation du Titre professionnel CC.**
- Evaluation de la satisfaction

La formation du titre professionnel offre la possibilité de s'inscrire et de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Commis de cuisine

Titre professionnel de niveau 3

RNCP38722

Débouchés et poursuite de parcours

La formation du Titre professionnelle oriente sur les métiers de commis de cuisine ou de cuisinier.

Une poursuite de parcours est possible sur les titres professionnels de la branche de la restauration, la possibilité d'obtenir une passerelle est étudiée au cas par cas.

Modalités et moyens

- Intervenants et formateurs spécialisés et expérimentés dans leurs domaines d'intervention
- Formation situation travail
- Mise en situation professionnelle
- Projets concrets réalisés en collaboration avec les entreprises partenaires
- Ressources multimédias
- Plateforme Form-e®

Suivi des apprenants pendant et après la formation (tutorat, accompagnement individualisé, aide à l'insertion professionnelle)

Recrutement et pré-requis

La formation s'adresse aux :

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail bénéficiant d'une expérience professionnelle significative et ayant un projet professionnel défini dans ce secteur,
- Bénéficiaires RSA
- Jeunes de - de 26 ans orientés par la Mission Locale
- Candidats reconnus handicapés par la MDPH intégrant un milieu ordinaire de formation soumis aux mêmes conditions d'accès que les autres publics (formation adaptée et adaptable aux personnes en situation de handicap)

Pré-requis :

- Niveau 3ème des collèges minimum (lecture, écriture, calcul).
- Avoir acquis les premières bases techniques du métier.
- Pouvoir résister à la fatigue physique et nerveuse et supporter la station debout prolongée.
- Faire preuve de créativité.
- Appliquer strictement des règles d'hygiène.
- Etre prêt à travailler le dimanche et les jours fériés.

L'intégration de la formation se fait en moyenne dans les 30 jours suivant le recrutement.

Coûts et financements

Formation est gratuite et rémunérée, financée par les **Régions Hauts de France et Ile de France**

Les prestations de formation proposées par l'AFCI sont réalisées exclusivement dans le cadre Plan Régional de Formation passés avec des financeurs institutionnels.

À ce titre la tarification définie dans le cadre du marché auxquels l'AFCI est attributaire. Aucune formation n'est commercialisée en individuel

Où et quand se former ?

L'AFCI propose des ouvertures de formation tout au long de l'année, consultez les dates sur notre site internet !

Hauts de France : Monsieur Julien Bianco, Directeur Régional julien.bianco@afci-formation.fr

Ile de France : Monsieur Ahcène Boukerma, Coordinateur ahcene.boukerma@afci-formation.fr