



 **Formation TFP**
Commis de cuisine

 0262 45 97 55

 recrutement@cree.re

 www.cree.re



 Formation TFP

Commis de cuisine

Objectifs de la formation :

Former de futurs professionnels capables d'acquérir les compétences nécessaires pour exercer un emploi de commis de cuisine ou aide de cuisine dans des entreprises de taille très variable : restauration traditionnelle, collective ou commerciale.

Compétences à acquérir :

- BLOC 1 : Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- BLOC 2 : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- BLOC 4 : Réaliser les préparations culinaires de base

Va idation visée :

Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine (RNCP31053)

Débouchés métiers :

Cuisinier, chef de partie, second de cuisine



Pré-requis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Motivation à exercer le métier visé
- Appétences pour les arts culinaires, production culinaire

Modalités d'accès :

- Participation à la réunion d'information et à l'entretien de vérification des prérequis
- Test de positionnement

Durée et modalités de formation :

- 400 à 900 heures de formation (enseignement professionnel et travaux pratiques)
- Formation continue : De 4 à 9 mois en continue en fonction du profil et de la typologie d'action visé
- Contrat apprentissage et de professionnalisation : 12 à 24 mois en fonction du profil

Moyens pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo projection, plateaux techniques hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application.

Modalités financières :

- Aucun frais de scolarité à prévoir ;
- Formation continue : Prise en charge intégrale des coûts de formation par Pôle Emploi et/ou Financement via CPF
- Contrat d'apprentissage et de professionnalisation : Prise en charge intégrales des frais par OPCO de l'entreprise

Accessibilité :

- Accessible aux personnes en situation de handicap

Taux de réussite :

- Formation continue = 75% /
Contrat d'apprentissage et de professionnalisation = 92%