



## Formation TFP

# Commis de cuisine

## Objectifs de la formation :

Former de futurs professionnels capables d'acquiescer 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 acquiescer :

### BLOC 1 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire

- A1 : Collaborer au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelles et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail
- A2 : Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail

### BLOC 2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

- A3 : Réalisation des préparations culinaires de bases salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
- A4 : Réalisation des production culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire

### BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

- A5 : Réceptionner des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- 16 : Rangement des produits en tenant compte de la méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

## Débouchés métiers :

- Cuisinier
- chef de partie
- second de cuisine

### Prérequis :

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

### Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : En fonction des dates disponibles, nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

### Modalités d'accès :

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

### Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, tableaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

### Validation visée :

- RNCP 37859 Titre à finalité professionnelle commis de cuisine - Niveau 3
- Certificateur : CERTIDEV
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Cuisine / CAP Cuisine
- Passerelles : Bac Pro Cuisine / BP Art de la cuisine / TFP Cuisinier

### Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

### Durée totale de la formation :

- 400 à 900 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 4 à 9 mois
- Contrats en alternance : 12 à 24 mois

### Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

### Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 61%
- Taux de réussite aux examens : 89%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 91%
- Taux d'insertion professionnelle : 40%
- Taux d'insertion dans l'emploi : 50%

### Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap