



Formation

TP – Commis de Cuisine

Objectifs de la formation :

Contribuer à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement en réalisant des productions culinaires simples dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des standards professionnels. Le commis de cuisine participe à l'approvisionnement, à la préparation, au dressage et à l'envoi des plats tout en veillant à l'entretien de son poste de travail et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Compétences à acquérir :

CCP 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les marchandises
- Contrôler la conformité des produits
- Ranger les produits selon les règles de stockage
- Suivre l'état des stocks

CCP 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place du poste
- Préparer les denrées alimentaires
- Réaliser les techniques culinaires adaptées
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et desserts

CCP 3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- Réaliser la mise en place du poste chaud
- Préparer les garnitures et sauces
- Effectuer les cuissons
- Dresser et participer à l'envoi des plats

CCP 4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- Nettoyer et désinfecter les matériels
- Assurer la plonge batterie
- Entretien des postes de travail
- Appliquer les protocoles HACCP

Débouchés métiers :

- Commis de cuisine (en restaurant, en restauration collective)
- Employé de cuisine / Aide-cuisinier



Prérequis :

- Niveau d'entrée : à partir du niveau 3ème
- Motivation à exercer le métier visé
- Appétence pour les métiers de la cuisine
- Capacité à travailler en équipe
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

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

Moyens et méthodes pédagogiques :

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

Validation visée :

- RNCP 36722 - Titre Professionnel Commis de Cuisine – Niveau 3
- Certificateur : Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion
- Date enregistrement France Compétences : 05/06/2024
- Validation par bloc de compétences possible
- Passerelles Employé Polyvalent en Restauration, poursuite vers 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'OPOCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPOCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 600 heures de formation selon le profil du candidat
- Contrats en alternance : 10 à 12 mois
- Formation continue : de 4 à 8 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Accompagnement et suivi tout au long de la formation.
- Mise en situation professionnelle de 4 heures
- Réalisation d'une entrée
- Réalisation d'un plat chaud accompagné d'une sauce
- Réalisation d'un dessert
- Entretien technique
- Entretien final devant jury

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : à venir
- Taux de réussite aux examens : à venir
- Taux de satisfaction des stagiaires : à venir
- Taux d'insertion professionnelle : à venir
- Taux national d'insertion à 6 mois : 64 %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 60 %

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de Handicap