

TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

Certification délivrée par le Ministère du Travail, Du Plein Emploi et de L'Insertion le 19/07/2023

Code RNCP

38722

Public et Pré-requis :

Formation « tout public ».
Maîtriser les savoirs de base
(lire, écrire, compter)

Durée indicative :

1064 heures soit

- 714 heures en centre de formation
- 350 heures en stage professionnel

Dates :

de 14 janvier 2025 au 3 septembre 2025
Date de réunion d'information collective
9 décembre 2024 à 14h

Lieu

Centre de Formation FARE16
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier
16, allée Jean Pierre Gault
16710 SAINT YRIEIX

Capacité d'accueil

Session organisée à partir de 12
inscriptions.

Prise en charge

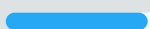
HSP (habilitation Service Public)

Délais et Modalités d'accès :

- Prescription
- Entretien lors de la réunion
d'information collective

L'ensemble des étapes se déroulera sur
une durée maximum de 1 mois

Taux de réussite à l'examen

 89 %

Taux d'emploi à 6 mois

 73 %

(Statistiques de 2023 AFPA)

LA FORMATION

Objectifs de l'action

- Être capable de réceptionner, stocker et inventorier les produits,
- Être capable de préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts,
- Être capable de préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds,
- Être capable de nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

PROGRAMME

CCP 1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

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

- Réaliser la mise en place au poste des entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

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

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, 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 remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

L'ensemble de ces modules (4 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau III de Commis de Cuisine.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules

LE MÉTIER

Le Commis de cuisine exerce en restauration traditionnelle ou collective.

Il participe aux phases d'approvisionnement et de stockage des marchandises.

Il réalise les opérations préliminaires : entrées, plats et desserts. Durant le service, il assure le dressage et l'envoi des mets préparés selon les consignes de son supérieur hiérarchique.

Il maîtrise les techniques de base de la cuisine : taillages, cuissons, fonds et sauces, pâtes et crèmes et entretient son poste de travail en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Il intègre dans sa pratique les principes du développement durable : réduction de sa consommation en eau, en gaz, en électricité, le choix des produits alimentaires de proximité, bio et de saison, l'utilisation rationnelle des produits d'entretien, le tri sélectif, la collecte et le prétraitement des huiles usagées et applique une hygiène rigoureuse.

ENCADREMENT PROFESSIONNEL

Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Toute personne, quels que soient son âge, sa nationalité, son statut et son niveau de formation ou de qualification peut prétendre à la validation des acquis de l'expérience (VAE).

La procédure de VAE comprend plusieurs étapes :

- une information-conseil,
- un accompagnement,
- une étape de recevabilité de la demande de validation des acquis de l'expérience,
- une étape de validation,

Celles-ci sont organisées par la DRTEFP (Direction du Travail de l'Emploi et de la Formation Professionnelle).

Mise à jour le 18/11/24



<https://fare16.cneap.fr> -
<https://www.facebook.com/fare16.fr>

Validation et certification

- Titre Professionnel Commis de Cuisine (niveau 3)
- Attestation HACCP
- Certificat SST
- Attestation de fin de formation
- Possibilité de valider par CCP

Débouchés

Ce titre débouche sur la vie active mais il est possible, de poursuivre des études.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

Référent Handicap

Mme MOREL Céline
07.77.00.03.90

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

Méthodes pédagogiques

Formation en groupe, Face à face pédagogique, atelier pratique

Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie

Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

- Supports pédagogiques et fiches techniques.
- Plateau technique équipé en matériels.
- Matières d'œuvre fournies.

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action

- Protocole individuel de formation
- Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- Entretiens individuels
- Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.