

Titre à finalité Commis de Cuisine

Mis à jour le 11 septembre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Avoir un projet professionnel validé
- Faire preuve d'une réelle motivation à s'engager dans une démarche de formation et de retour vers l'emploi

Public visé

Demandeurs d'emploi et jeunes de moins de 26 ans en démarche d'insertion professionnelle.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

560 heures

Durée en entreprise

224 heures

Validation

Titre de la branche : Titre à finalité professionnelle de niveau 3, validée par la CPNE/ IH

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

La certification est délivrée par un jury qui s'appuie sur les résultats d'évaluations en continu et une épreuve finale. Voir référentiel de certification et RNCP

Entrée et sortie permanente

Non

RNCP/RS : 37859 <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>

Objectifs professionnels

- Se professionnaliser dans le secteur de la restauration
- Être capable de participer à la réalisation des plats dans le cadre d'une brigade de cuisine
- Acquérir les compétences afin de valider le Titre à finalité Professionnelle
- Accéder à l'emploi en obtenant une qualification reconnue par la profession

Contenu

Blocs de compétences du Titre

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

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine
- Réceptionner et stocker des marchandises

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits

- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Titre à finalité **Commis de Cuisine**

- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

La formation comprend également des domaines transversaux et complémentaires :

- Consommation responsable/valorisation des déchets et gestion de la sobriété énergétique en cuisine
- Hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Rencontres professionnelles
- Sauveteur Secouriste au Travail et Prévention des risques liés à l'activité professionnelle
- Prévention et lutte contre les violences sexuelles et sexistes
- Technique de recherche d'emploi et stage
- Prise en main des outils numériques – préparation à la FOAD

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formation à temps plein. Formation théorique et pratique. Pédagogie par projet et ateliers, visites et mise en relation avec le réseau de professionnels partenaires. Mise en situation

Profil des intervenants

- Professeurs éducation nationale spécialisés, formateurs de GRETA-CFA expérimentés et validés par la Délégation Régionale Académique à la Formation Initiale, Continue et à l'Apprentissage.
- Salle de formation dédiée, postes informatiques, Plateau technique

Les plus

Taux de satisfaction

Non disponible

Réussite aux examens

Non disponible

Insertion professionnelle

Non disponible

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription auprès de votre conseiller France Travail, CAP Emploi ou Mission Locale
Information collective suivie de tests et d'entretiens individuels

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation et rémunération par la Région Grand

Titre à finalité Commis de Cuisine

Est pour les demandeurs d'emploi

Poursuite de parcours

Métiers : Commis de cuisine, Commis de cuisine en collectivité...

Poursuites de parcours : BAC PRO Cuisine ou TP Che(fe) de cuisine,

Equivalence : CAP Cuisine....

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76