

Commis de cuisine

Titre professionnel de niveau 3

RNCP38722

L'objectif du TP CC

L'objectif de la formation pour le titre professionnel « Commis de cuisine » est de vous préparer à obtenir la certification et à acquérir les compétences nécessaires pour intégrer une brigade en cuisine professionnelle. À la fin de la formation, vous serez capable de réaliser les préparations préliminaires, de cuisiner des mets sous la supervision du chef, de respecter les normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que d'assurer la mise en place et l'entretien de votre poste de travail. Vous saurez également participer à la réception et au stockage des marchandises, tout en développant votre employabilité dans divers établissements de restauration.

Chiffres clés :



Durée de la formation

Formation mixte (présentiel et distanciel selon le positionnement pédagogique) d'une durée totale de 1050 heures dont 630 heures en centre de formation et 420 heures en entreprise.

Durée hebdomadaire : 30 heures.

Nombre de places : 15.

La formation

Programme :

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux
- Technique de recherche d'emploi
- Stages en entreprise

Evaluations en cours de formation :

- Evaluation de l'acquisition des compétences :
 - Quiz
 - Entretien
 - Auto évaluation
 - Evaluation de la satisfaction à mi-parcours

A la fin de la formation :

- Evaluation finale :
 - Validation du Titre professionnel CC.
- Evaluation de la satisfaction

Remise du Titre Professionnel

La formation du titre professionnel offre la possibilité de s'inscrire et de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Débouchés et poursuite de parcours

La formation du Titre professionnelle oriente sur les métiers de commis de cuisine ou de cuisinier.

Une poursuite de parcours est possible sur les titres professionnels de la branche de la restaurat, la possibilité d'obtenir une passerelle est étudiée au cas par cas.

Modalités et moyens

- Intervenants et formateurs spécialisés et expérimentés dans leurs domaines d'intervention
- Formation situation travail
- Mise en situation professionnelle
- Projets concrets réalisés en collaboration avec les entreprises partenaires
- Ressources multimédias
- Plateforme Form-e®

Suivi des apprenants pendant et après la formation (tutorat, accompagnement individualisé, aide à l'insertion professionnelle)

Recrutement et pré-requis

La formation s'adresse aux :

- Demandeurs d'emploi inscrits au pôle emploi bénéficiant d'une expérience professionnelle significative et ayant un projet professionnel défini dans ce secteur,
- Bénéficiaires RSA
- Jeunes de - de 26 ans orientés par la Mission Locale
- Candidats reconnus handicapés par la MDPH intégrant un milieu ordinaire de formation soumis aux mêmes conditions d'accès que les autres publics (formation adaptée et adaptable aux personnes en situation de handicap)

Pré-requis :

- Niveau 3ème des collèges minimum (lecture, écriture, calcul).
- Avoir acquis les premières bases techniques du métier.
- Pouvoir résister à la fatigue physique et nerveuse et supporter la station debout prolongée.
- Faire preuve de créativité.
- Appliquer strictement des règles d'hygiène.
- Etre prêt à travailler le dimanche et les jours fériés.
-

L'intégration de la formation se fait en moyenne dans les 30 jours suivant le recrutement.

Coûts et financements

- **Demandeurs d'emploi** : Formation est gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional d'Ile de France , le Conseil Régional des Hauts de France et le Fonds Social Européen

Salariés : Nous contacter

Où et quand se former ?

L'AFCI propose des ouvertures de formation tout au long de l'année, consultez les dates sur notre site internet !

Monsieur Julien BIANCO, Directeur Régional julien.bianco@afci-formation.fr ou **Madame Sidonie PIEDBOIS, coordinatrice** sidonie.piedbois@afci-formation.fr

Pour l'Île de France:

Monsieur Ahcène BOUKERMA, Coordinateur ahcene.boukerma@afci-formation.fr