



TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

Code RNCP 38722

Le premier maillon essentiel d'une brigade en cuisine.

Vous préparez les ingrédients, assistez le chef et apprenez tous les secrets culinaires. Un métier dynamique où précision et travail d'équipe se mêlent à la créativité. Une porte d'entrée passionnante vers l'univers de la gastronomie qui offre de belles perspectives

Eligible au CPF

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ 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

VALIDATION VISEE

Titre professionnel de niveau 3 (équivalent CAP/BEP) de commis de cuisine délivré par le ministère chargé de l'emploi et de la formation professionnelle.

DUREE

- ✓ 4 mois, 630 heures ajustables et modulables en fonction des besoins de la personne

POUR QUI :

- ✓ Tout public

ACCESSIBILITE AUX PSH

- ✓ Référent handicap : Thierry Quintin

REFERENT PEDAGOGIQUE

- ✓ Moniteur d'atelier et Tuteur Formateur : Nathan Gaglio

MODALITE DE LA FORMATION

- ✓ Présentiel

TARIF

- ✓ Devis sur demande

MODALITES D'EVALUATION

- ✓ Evaluation des acquis en cours de formation – Certification TP
- ✓ Délibération du jury sur la base : du dossier professionnel, des résultats aux épreuves de la session d'examen, de la mise en situation professionnelle, de l'entretien final
- ✓ Evaluation satisfaction apprenant

INSCRIPTION

- ✓ Par mail à la demande : formation-leprieure@apreh.org



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé
- ✓ Moyens pédagogiques : AFEST (Action de formation en situation de travail)
- ✓ Notre espace de formation dispose de salles polyvalentes, de matériels informatiques et d'un plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels conforme au Référentiel d'Evaluation des Titres Professionnels.

PROGRAMME DE FORMATION

La formation se compose de :

- ✓ Période d'intégration :

Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation, hygiène adaptée aux établissements de restauration et HACCP.

- ✓ Blocs de compétences :

Réceptionner, stocker et inventorier les produits : réceptionner les produits ; ranger les produits et suivre l'état des stocks.

Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts : réaliser la mise en place au poste entrées et desserts ; assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts.

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 chauds.

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.

Période en entreprise. Période de certification. Les aspects liés au développement durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont traités tout au long de la formation.