

préparation
cuisson
dressage

■ Titre Professionnel Commis de Cuisine

RNCP38722

Le cuisinier prend en charge, sous l'autorité du chef de cuisine, la **préparation des plats** dans les établissements de **restauration traditionnelle** ou de **collectivité** ainsi que l'**entretien des locaux, des matériaux et ustensiles**.

> FONCTIONS :

Le cuisinier prépare, cuit et dresse des entrées froides et chaudes, des plats au poste chaud et des desserts.

Il organise son travail en intégrant les notions d'économies d'énergie et de lutte contre la gaspillage. Il applique les procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels et il participe aux approvisionnements, assure la réception et le stockage des marchandises.

> TYPE DE FORMATION :

Formation en apprentissage

> OBJECTIFS :

Préparer des professionnels capables d'assurer :

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- La préparation, la cuisson et le dressage des entrées et des desserts
- La préparation, le dressage et la participation à l'envoi des plats chauds
- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine
- L'entretien des locaux, des ustensiles et matériaux



> METIERS VISÉS

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Second

> DEBOUCHÉS :

Le titre professionnel de cuisinier est un diplôme du ministère du travail niveau III à finalité professionnelle, débouchant sur la vie active en Restauration traditionnelle ou collective.

> PUBLIC :

Contrat de professionnalisation :

- De 16 à 25 ans révolus (ou de 26 ans et plus pour les demandeurs d'emploi)
- Sans condition d'âge pour les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH

Contrat d'apprentissage :

- Jeune de 16 à 30 ans
- Sans condition d'âge pour les personnes bénéficiant d'une RQTH
- Personne en reconversion professionnelle via le CPF ou le CIF

> PRÉ-REQUIS :

- Pas de diplôme pré requis
- Une expérience en cuisine sera un plus
- Avoir une bonne résistance physique

> QUALITÉS :

Dynamique, persévérant, adaptable, rigoureux, soigneux, respectueux de la hiérarchie, résistant au stress.

Doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout.



Titre Professionnel

Commis de Cuisine

> PROGRAMME

Le titre professionnel de cuisinier comporte 4 modules :

Module 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits

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

Module 2 : 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

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

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler et dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Module 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 les annexes

Compétences transverses

- Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire
- Anglais professionnel
- Accompagnement et préparation à la certification
- Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé
- Module de Techniques de Recherche d'Emploi

> RYTHME/DURÉE

- Formation sur 9 mois, 320 Heures de formation (en contrat de professionnalisation)
- Formation sur 9 mois , 400 Heures de formation (en contrat d'apprentissage)
- Alternance de 2 jours de formation, 3 jours en entreprise

> VALIDATION DE LA FORMATION

Diplôme du ministère du travail de niveau III

Session de validation du titre professionnel de cuisinier :

- Mise en situation professionnelle à l'issue de la formation
- Dossier de pratiques professionnelles
- Résultats des évaluations passées en cours de formation

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministre chargé de l'emploi.

> FORMATION GRATUITE

Apprentissage et contrat de professionnalisation : prise en charge des frais de formation par l'OPCO.

> POURSUITE D'ÉTUDES :

Titre professionnel de chef gérant de cuisine collective (Niveau IV)

Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) « chef gérant »

> NOS SPÉCIFICITÉS

Accompagnement individualisé

Accueil et accompagnement de jeunes en situation de handicap

> DÉMARCHES

Dossier de candidature

Entretien de motivation

Accompagnement dans la recherche d'entreprise d'accueil

Accompagnement dans le suivi administratif et la signature du contrat.



CONTACT

Bât. 6 Rue des Terres Neuves - 33130 Bègles

<https://campus-sv.fr> - secretariat@campus-sv.fr - 05 32 74 05 74

Siège social : 47 rue des Sablières - CS 21236- 33074 Bordeaux Cedex

