



TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

Contactez-nous

📍 4 Rue Leonus Bénard - ZI Les Sables - 97427 Etang Salé

✉ recrutement@reunion-apprentissage.fr

ALTERNANCE ET APPRENTISSAGE



RunApp
CONSEIL - FORMATION
ACCOMPAGNEMENT



Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie selon les consignes.

OBJECTIFS GLOBAUX :

- ✓ Former les apprenants aux métiers visés par le diplôme
- ✓ en leur faisant essentiellement les compétences nécessaires pour réaliser des productions culinaires de qualité tout en respectant les impératifs de sécurité alimentaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- ✓ Maîtriser les bases culinaires (entrées, plats, desserts),
- ✓ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- ✓ Adopter des pratiques écoresponsables,
- ✓ Faire preuve de réactivité en situation de service

NIVEAU :

→ III (CAP)

DURÉE :

→ 1 journée de formation par semaine *

'des semaines de regroupement à prévoir pour respecter la réglementation

→ 404 heures minimum

MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE

Blended – Learning : 80% présentiel / 20% en E-Learning

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour la validation définitive l'entrée en formation, l'enregistrement d'un contrat en alternance et la signature d'une convention sont nécessaires.
Pour toutes démarches administratives, contactez RunApp
Entrées et sorties permanentes.
Entrées à plus ou moins 3 mois après la signature du contrat.

PROFIL DES BÉNÉFICIAIRES

Pour qui

- Demandeurs d'emploi
- Personnes en reconversion
- Jeunes de 16 à 29 ans dans le cadre de l'apprentissage

Pré-requis

- Niveau CAP/BEP ou expérience professionnelle dans le secteur de la restauration souhaitée
- Avoir une entreprise d'accueil
- Aptitudes relationnelles, sens du service client
- Absence de contre-indication médicale

MODALITÉS DE RECRUTEMENT

- Test de positionnement /Entretien en CFA
- Coaching et accompagnement
- Mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Stage d'immersion
- Etude de dossier apprenant

CONTENU DE LA FORMATION

La formation est découpée en quatre blocs de compétences professionnelles (CCP)

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

Pour plus d'informations consultez la fiche France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- Accompagnement personnalisé : entretien individuel, visite entreprise
- Entretien pédagogique de démarrage jusqu'à la certification
- Démarche inductive combinant méthode active basé sur les situations professionnelles, partage d'expérience en entreprise



TP - Commis de cuisine

N° de fiche RNCP 38722



RunApp
CONSEIL - FORMATION
ACCOMPAGNEMENT

COÛT DE LA FORMATION

Aucun frais de scolarité pour l'alternance.

Formation éligible à la prise en charge financière par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences

RESSOURCES & MOYENS

Salle de cours

Plateforme E-Learning et espace de partage en ligne accessibles 24h/24

Matériel informatique et multimédia / Réseau haut débit

Livret d'accueil et d'apprentissage

Référentiel de formation / Référentiel de certification

Vidéo de mise en pratique

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

L'équipe pédagogique est composée de formateurs et formatrices salariés et indépendants, tous professionnels ou anciens professionnels des matières qu'ils enseignent.

SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation

RESSOURCES TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

QUALITÉ ET SATISFACTION

Session en cours, résultats à venir.

DATE DEMARRAGE PROCHAINE SESSION

Se renseigner auprès de Réunion Apprentissage

MODALITÉ DE CERTIFICATIONS

Résultats attendus à l'issue de la formation

A l'issue de la formation les candidats doivent maîtriser l'ensemble des champs de compétences vues en formation et en entreprise.

Modalité d'obtention

Mise en situation professionnelle qui reconstitue une situation de travail rencontrée couramment par un commis de cuisine : l'évaluation est centrée sur la maîtrise des acquis professionnels. Résultats aux évaluations réalisées en cours de formation (sauf pour la VAE) Entretien final avec le jury composé de professionnels pour vérifier le niveau de maîtrise de l'ensemble des compétences.

Détails sur la certification

Débouchés :

Le titre professionnel de Commis de Cuisine concerne différents secteurs d'activités. Il permet d'accéder à différents types d'emploi :



Suite de parcours : TP Chef de partie arts culinaires et pâtisserie (RNCP39515)

MODALITÉ DE RECONNAISSANCE

Titre professionnel Commis de Cuisine (CC)

Niveau 3 (niveau CAP/BEP)

Possibilité d'évaluation partielle

ÉVALUATION DE L'ACTION

Évaluation de l'action : bilan intermédiaire et final.

Bilans « à chaud », bilans à 3 ou 6 mois après fin de formation.

ACCESSIBILITÉ

Réunion d'information, entretiens de positionnement, formation accessible aux personnes en situation de handicap voir notre référent : denis.dailly@reunion-apprentissage.fr

FORMACODE

42752 : Cuisine, **42725** : Restauration rapide, **42708** : Cuisine collectivité, **42742** : Spécialisation cuisine

CODE ROME

G1602 - Personnel de cuisine