89 %
Taux de réussite aux examens en 2023-2024

33 %
Taux de rupture en 2023-2024

Titre à Finalité Professionnelle Commis de cuisine (M.A.N)

NOUVEAUTÉ | DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

Le titre à finalité professionnelle "Commis de cuisine" vise à former des professionnels capables de travailler dans des établissements de restauration variés, en respectant les normes de qualité, d'hygiène, de sécurité et en assurant une production culinaire de base. Les principaux objectifs sont la maîtrise des techniques de base en cuisine, la connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, la formation au travail en équipe, l'acquisition de la compétence organisationnelle et d'adaptation et de permettre une évolution professionnelle.
Le titre à finalité professionnelle "Commis de cuisine" permet aux apprenants de devenir opérationnels immédiatement après leur formation, en intégrant un poste clé dans une brigade de cuisine, avec des perspectives de progression dans le domaine culinaire ou d'envisager une poursuite de formation dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.

Programme

Enseignement professionnel

BLOC 1 Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire

Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail
Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail

BLOC 2 Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire

BLOC 3 Réceptionner et stocker des marchandises

Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Enseignement général

Anglais professionnel

Les plus

- Travaux dirigés cuisine et pâtisserie pour la maîtrise des gestes techniques.
- Travaux pratiques dans le restaurants d'application de la Faculté des métiers.
- Initiation à l'éco-responsabilté et au design culinaire.
- Stage de 2 semaines en Europe (Erasmus+).
- À l'issue de la formation, stage possible de trois à six mois en Europe (Erasmus+).

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 402 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

BESNARD Maud (Saint-Malo)

maud.besnard@fac-metiers.fr
02.99.19.15.23

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Les conditions d'admission

Prérequis

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique **Niveau de sortie :** CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 1 an

Saint-Malo

- De septembre à juin sur 1 an

Nos réseaux, certifications et référence

Erasmus+

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu : - d'études de situation numérisées et de questionnaires - d'une mise en situation reconstituée suivie d'une entretien complémentaire

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Certification

Diplôme obtenu

Attestation de formation

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet. Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de janvier à décembre sous réserve de place disponible.

Perspectives métiers

Commis de cuisine, Commis de cuisine de collectivité

FACULTÉ DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine - CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

Code RNCP : 37859 - JO du 19-07-2023

Date et mise à jour des informations : 26/05/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr