



# Titre professionnel Cuisinier / Cuisinière

Titre professionnel commis de cuisine

NOUVEAUTÉ

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectifs de formation

À l'issue de la formation, le commis de cuisine, par sa maîtrise des techniques culinaire 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 conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

Il participe aux phases d'approvisionnement. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur.

## 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

## Programme

### Enseignement professionnel

#### 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

### Enseignement général

- Anglais professionnel

## Contacts

### **BESNARD Maud (Saint-Jouan des Guérets)**

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 plus

- Initiation à l'éco-responsabilité et au design culinaire.
- Possibilité de passer un CAP cuisine en candidat libre
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- À l'issue de la formation, stage possible de 4 à 6 mois en Europe dans le cadre du programme ERASMUS +.

## Les conditions d'admission

### Prérequis

La maîtrise de la langue française (lu, écrit, parlé) et capacité à de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples.

### 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

### Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 1 an

Saint-Jouan des Guérets

- De septembre à juin sur 1 an

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury à travers différentes méthodes, notamment une mise en situation professionnelle suivie d'un entretien technique et d'un questionnaire professionnel. De plus, le jury examine un dossier exposant les pratiques professionnelles du candidat, analyse les résultats des évaluations effectuées pendant la formation, et mène un entretien pour évaluer le niveau de maîtrise des compétences requises pour le Titre Professionnel Serveur en Restauration.

### Modalités pédagogiques

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

### 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.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

### Perspectives métiers

Cuisinier, Commis de cuisine, Chef de partie

### Nos réseaux, certifications et référence



FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé :** Titre professionnel Cuisinier -

MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET  
DE L'INSERTION

**Code RNCP :** 38722 - JO du 06-03-2024

Date et mise à jour des informations : 21/03/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)