



Titre à Finalité Professionnelle Commis de cuisine

NOUVEAUTÉ

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

À l'issue de la formation, le commis de cuisine aide à la préparation culinaire selon les consignes de sa hiérarchie. Ses activités varient selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits, préparation des entrées, plats et desserts, dressage, nettoyage des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Le commis respecte les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire lors de toutes ses tâches. Il travaille seul ou en équipe, en suivant les consignes et une organisation adaptée au flux des commandes. Il est toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, chef de cuisine ou responsable de l'établissement. Le commis porte des équipements de protection individuels et suit les protocoles pour garantir sa sécurité et celle de son entourage.

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

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

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 plus

- Travaux dirigés cuisine et pâtisserie pour la maîtrise des gestes techniques.
- Travaux pratiques dans les différents restaurants de la Faculté des métiers.
- Initiation à l'éco-responsabilité et au design culinaire.
- À l'issue de la formation, stage possible de trois à six mois en Europe (ERASMUS +).

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 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 : Niveau 3 ↔ Niveau de sortie : CAP

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 1 an

Saint-Malo

- 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 au vu : - d'études de situation numérisées et de questionnaires - d'une mise en situation reconstituée suivie d'un 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.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **jours portes ouvertes**.

Perspectives métiers

Commis de cuisine, Commis de cuisine de collectivité

Nos réseaux, certifications et référence



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 : 03/06/2024

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