



Titre professionnel Cuisinier/Cuisinière option pâtisserie

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. L'option pâtisserie permet l'acquisition des fondamentaux de la pâtisserie de restaurant.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 437 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Contacts

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

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

Les plus

- Stage de mobilité de 15 jours en Europe dans un restaurant
- Initiation à l'éco-responsabilité et au design culinaire.
- Travaux pratiques dans les différents restaurants de la Faculté des métiers.
- Travaux dirigés cuisine et pâtisserie pour la maîtrise des gestes techniques et des fondamentaux de la pâtisserie de restaurant.
- À l'issue de la formation, stage possible de trois à six 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 : Niveau 3 ↔ Niveau de sortie : Niveau 3

Nos réseaux, certifications et référence



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle, complétée par un entretien technique ; b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ; c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation ; d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le Titre Professionnel Commis de cuisine.

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**.

Perspectives métiers

Commis de cuisine, Commis de cuisine en collectivité, Premier commis, Commis tournant

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Titre professionnel Commis de cuisine -
MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET
DE L'INSERTION

Code RNCP : 38722 - JO du 25/01/2024

Date et mise à jour des informations : 23/04/2024

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