

Niveau 3

Titre à Finalité Professionnelle **COMMIS DE CUISINE**

Code diplôme 56X22103 code RNCP 37859

Certificateur : CERTIDEV Enregistrement de la certification : 19/07/23

OBJECTIF

Le/la titulaire de cette formation certifiante sera capable de :
Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
Réceptionner et stocker des marchandises



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public dès 16 ans (cf prérequis)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

MODALITÉS DE FORMATION

Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus)
Contrat de professionnalisation.
Formation continue en tant que salarié.
Autre : nous consulter

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire :
www.cite-formations-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

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.

DURÉE

12 mois

ALTERNANCE

Alternance recommandée : 1 semaine en Centre - 3 semaines en entreprise

TAUX D'OBTENTION

Pas d'indicateurs consultables

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULE ACCUEIL

Ateliers d'intégration, ateliers numériques, ateliers de coopération...

MODULES PROFESSIONNELS

Culture professionnelle, pratique professionnelle, savoirs associés...

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISEES

BLOC DE COMPÉTENCES 1 :

Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine

Liste des compétences :

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Modalités d'évaluation : Etude de situation numérisée et questionnaire

BLOC DE COMPÉTENCES 2 :

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

Liste des compétences :

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

Modalités d'évaluation : Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire

BLOC DE COMPÉTENCES 3 :

Réceptionner et stocker des marchandises

Liste des compétences :

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

Modalités d'évaluation : Etude de situation numérisée et questionnaire

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION/REMEDIATION

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :
Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Évaluations ponctuelles finales organisées par Certidev
- Études de situations numérisées et mises en situation reconstituées.
- Examens blancs / Remédiation

POURSUITE D'ÉTUDES

- BP Arts de la Cuisine, Bac Pro Cuisine, Titre Pro Cuisinier, CS Cuisinier en Desserts de Restaurant

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine, cuisinier
- Tout type de restaurant gastronomique, traditionnel, restauration commerciale, restauration collective...

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Prix indicatif : prise en charge par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 40 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site