

Titre à finalité professionnelle

Commis de cuisine

PRÉREQUIS

Formation ouverte sans prérequis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation.

DURÉE

La durée et le volume d'heures de formation sont adaptés en fonction de la durée du contrat en alternance et des acquis initiaux de l'apprenant.
Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **TFP Commis de cuisine, diplôme de niveau 3** - RNCP37859 - Certificateur CERTIDEV - 19/07/2028.

Compétences attestée de la formation :

- Adopter une posture professionnelle
- Communiquer efficacement
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire ainsi que les règles et principes d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail
- Préparer et entretenir/nettoyer son poste de travail
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats et desserts)
- Gérer les marchandises (réception, stockage, approvisionnement et traçabilité)
- Contribuer à une production conforme aux exigences de qualité, de sécurité et de réduction du gaspillage

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.
Pédagogie multimodale (individualisation, autoformation accompagnée, ...).
Accompagnement individualisé du parcours. 100% en présentiel.



CONTACT

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,
25200 BETHONCOURT
03 81 97 36 37
contact@ifac-pm.com
www.ifac-pm.com

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un positionnement préalable obligatoire avant l'entrée en formation (test écrit et entretien), évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.

Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Boulanger (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant (niveau 3)
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (niveau 4)

DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

Le titulaire du Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine peut exercer dans les secteurs suivants :

- Restaurants traditionnels.
- Restaurants gastronomiques.
- Hôtels.
- Traiteurs.
- Restauration collective (écoles, hôpitaux, entreprises).

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

