TITRE PROFESSIONNEL

COMMIS DE CUISINE

NIVEAU OBTENU : Niveau 3 (CAP)

LE MÉTIER

Le commis de cuisine participe à la préparation et à la réalisation des plats au sein d'un établissement de restauration. Sous la responsabilité d'un chef de cuisine ou d'un supérieur hiérarchique, il prépare les ingrédients, réalise les premières étapes des recettes et contribue à l'envoi des entrées, des plats chauds et des desserts.

LES EMPLOIS VISÉS

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- Premier commis



PRÉ-REQUIS

- Être attiré par les métiers de la cuisine, de la restauration et de la préparation alimentaire.
- Faire preuve de rigueur, de réactivité, d'organisation et d'un intérêt pour le travail en équipe.
- Aucun prérequis spécifique à l'entrée en formation n'est indiqué dans le référentiel RNCP.

DURÉE
12 mois en alternance

FINANCEMENT
CPF, Transition Professionnelle, CDD, financements FT, alternance...

Délais d'accès selon le mode de financement :

- Alternance : le délai correspond au temps nécessaire pour signer un contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage) avec une entreprise d'accueil.
- Financement personnel : le délai correspond au temps nécessaire au montage du dossier avec votre conseiller de formation.
- CPF : le délai est de 15 jours minimum avant le début de la session de formation.
- Projet de transition professionnelle (PTP) : 4 mois minimum avant le début de la formation.
- France Travail : 2 mois minimum avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION
42 rue de la Gitonnière, 37 300 Joué-les-Tours - 02 47 67 65 18
contact@antee-formation.com

COMMIS DE CUISINE

BLOC 1

Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les marchandises et contrôler leur quantité, leur qualité et leur état de conservation.
- Vérifier la conformité des produits et renseigner les documents de réception.
- Ranger les denrées alimentaires selon leur nature et leurs conditions de conservation.
- Participer au suivi des stocks et signaler les besoins en approvisionnement.

BLOC 2

Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- Organiser et préparer le poste de travail dédié aux entrées et aux desserts.
- Réaliser les préparations préliminaires et les techniques culinaires adaptées.
- Assembler, assaisonner et dresser les entrées et les desserts selon les fiches techniques.
- Assurer l'envoi des préparations dans le respect des consignes de qualité et de présentation.

BLOC 3

Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- Réaliser la mise en place du poste de cuisson.
- Préparer les ingrédients et appliquer les techniques de cuisson adaptées.
- Réaliser des plats chauds comprenant un élément protidique, une garniture et une sauce.
- Participer au dressage et à l'envoi des plats dans le respect des consignes du chef.

BLOC 4

Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- Nettoyer et désinfecter les matériels et équipements de cuisine.
- Entretenir les plans de travail et les postes de production.
- Nettoyer les locaux de cuisine et leurs annexes.
- Appliquer les procédures d'hygiène, de sécurité et de gestion des déchets.

Le titre professionnel est composé de 4 certificats de compétences professionnelles (CCP) pouvant être validés séparément et capitalisés pour obtenir la certification complète.

MODALITÉS D'ACCÈS

L'accès à la formation s'effectue après un échange avec un conseiller de formation afin d'étudier le projet professionnel du candidat, ses besoins et les possibilités de financement.

La certification est accessible par :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'obtention du titre professionnel repose sur plusieurs épreuves évaluées par un jury de professionnels habilités.

- Mise en situation professionnelle - 4 h
- Entretien technique - 25 min
- Entretien final - 15 min
- Durée totale de l'examen - 4 h 40

Rattrapage en cas d'échec total ou partiel à la certification :
Dans tous nos formats de formation, un rattrapage est inclus dans le tarif global. Il s'organise lors d'un rendez-vous avec le référent de formation, qui établit si nécessaire un calendrier de révision, de préparation et de repassage de l'examen, dans les meilleures conditions pour le bénéficiaire et dans un délai permettant la validation complète de la certification en cas d'échec partiel.

Certification professionnelle TP - Commis de cuisine de niveau 3, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) sous le code RNCP38722, dont le certificateur est le MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION.