

Titre à finalité professionnelle de niveau 3 – Commis de cuisine

Mis à jour le 5 juillet 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Savoir lire, écrire et compte.
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.
Posséder des capacités relationnelles.
Être mobile.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Salarié, Demandeur d'emploi.

Rythme

Alternance

Durée en centre

540 heures

Durée en entreprise

156 heures

Validation

Titre à finalité professionnelle de Commis de Cuisine (niveau 3) .
En cas d'échec à l'examen, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes disciplines.
Attestation de formation et d'acquis.

Modalités d'évaluation

- Contrôle en cours de formation,
- Évaluations en milieu professionnel,
- Évaluation finale écrite,

Objectifs professionnels

Tenir le poste de commis dans le secteur de la restauration commerciale.

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de :

- Assurer la production culinaire et sa distribution, dans le respect des consignes et règles d'hygiène et de sécurité,
- Organiser son travail, déterminer l'approvisionnement et le stockage des produits.

Contenu

- Bloc 5a : Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail
- Module 1 : Les protocoles de nettoyage et de désinfection (30H)
- Bloc 5b : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Module 2 : Les règles de sécurité alimentaire (30H)
- Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Module 3 : Réception et stockage des marchandises (30H)
- Module 4 : Sauveteur Secouriste du Travail (14H)
- Bloc 9c : Réaliser les préparations culinaires de base
- Module 5 : Technologie culinaire (45H)
- Module 6 : Travailler les produits – Transformer les produits pour des préparations froides – Réaliser des préparations chaudes (200H)
- Module 7 : Les techniques de cuisson (70H)
- Module 8 : Pâtisserie (100 H)
- Module 9 : Période de formation en milieu professionnel (154 H)

Modalités pédagogiques

Profil des intervenants

Formateurs du GRETA CFA des Ardennes et professeurs des lycées de Bazeilles et de Revin.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques en groupe. Exposés, débats, études cas.
Travaux pratiques en cuisines pédagogiques.
Alternance (2 séquences d'immersion en entreprise, soit 5 semaines).

Moyens pédagogiques

Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur – Salle bureautique.
Cuisines et restaurants pédagogiques et d'application.
Centre de ressources documentaires du lycée.

Durée

Entre 540H et 644 H en centre et 156H en entreprise. Cette durée peut varier en fonction du niveau d'étude et d'expérience de la personne et du commanditaire.

Délais et modalités d'accès

Titre à finalité professionnelle de niveau 3 – Commis de cuisine

pratique et orale.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Nous contacter.

Financements possibles

Formation uniquement accessible dans le cadre d'un contrat d'alternance, d'un financement Pôle Emploi ou d'un OPCO. Pour plus d'information nous consulter.

CPF de transition professionnelle.
Contrat de professionnalisation.
Contrat d'apprentissage.
Financement Pôle Emploi.

Poursuite de parcours

Le titulaire de cette certification pourra exercer des fonctions de commis de cuisine en restauration traditionnelle ou collective ou postuler sur un CAP Cuisine.

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers
08 140 Bazeilles
- centre.hotellerie@greta-ardennes.com
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408