Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine

Mis à jour le 9 décembre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé
Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture)
Bonne résistance physique et nerveuse

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi Jeunes accompagnés par la mission locale

Rythme

Temps plein

Durée en centre

427 heures

Durée en entreprise

210 heures

Validation

Titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial
Evaluations en cours de formation, et en entreprise

Nombre de participants

12

Entrée et sortie

Objectifs professionnels

- 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

Contenu

- Module 1 – Accueil/Intégration/Positionnement
- Module 2 – Réception et stockage des marchandises
- Module 3 – HACCP, nettoyage et désinfection
- Module 4 – Préparations culinaires de base
- Module 5 – Anglais de l'hôtellerie restauration
- Module 6 – Culture et tourisme champenois
- Module 7 – Gestes et postures
- Module 8 – Techniques de recherche d'emploi
- Module 9 – Préparation de l'alternance
- Module 10 – Perfectionnement cuisine
- Module 11 – SST – Sauveteur Secouriste du Travail
- Module 12 – Mobilité
- Module 13 – Image de soi
- Module 14 – Accompagnement et suivi renforcés, bilan
- Module 15 – Remise à niveau en français
- Module 16 – Remise à niveau en mathématiques
- Module 17 – Certification
- Module 18 – Stages en entreprise

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique
Examens blancs

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, restaurant pédagogique
Documents pédagogiques, matières d'œuvres fournies
Salle de cours équipés d'ordinateurs individuels, centre de ressources…

Délais et modalités d'accès

Démarrages réguliers tout au long de l'année (4 sessions/an)

Financements possibles

Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine

permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37859

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emplois dans le cadre d'un Programme Régional de la Formation
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés /Transition professionnelle / Compte personnel de Formation.
Financement dans le cadre d'un dispositif d'état.
Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Jusqu'à 11 050 € max. pour un parcours complet
Particulier : nous contacter
Possibilité par la VAE

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982