Titre à finalité professionnelle – Commis de cuisine

Mis à jour le 25 avril 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs)
Projet professionnel validé

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Public visé

Public jeune et adulte Demandeur d'emploi Individuel payant Salarié en congé de formation ou en contrat d'alternance

Rythme

Temps plein

Durée en centre

650 heures

Durée en entreprise

245 heures

Validation

Titre à Finalité Professionnel Commis de cuisine (certification de la branche professionnelle des métiers de l'hôtellerie restauration niveau 3).
Hygiène alimentaire adaptée aux établissements de restauration commerciale.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Evaluations en cours de formation et en entreprise
Rédaction d'un dossier professionnel
Évaluation ponctuelle en fin de

Objectifs professionnels

Acquérir les gestes et réflexes professionnels de base afin de devenir Commis de Cuisine :

- Réceptionner des produits et participer à l'approvisionnement des marchandises
- Contribuer à la préparation de la production culinaire selon les normes de production
- Respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire

Contenu

- Module 1 – Accueil et Suivi
- Module 2 – Sensibilisation aux violences sexuelles et sexistes
- Module 3 – Sauveteur Secouriste du Travail
- Module 4 – Gestes et postures – Ergonomie
- Module 5 – Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire – Normes HACCP
- Module 6 – Culture et tourisme champenoise
- Module 7 – Réaliser les préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- Module 8 – Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Module 9 – Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Module 10 – Remise à niveau en Français
- Module 11 – Remise à niveau en Mathématiques
- Module 12 – Techniques de recherche d'emploi
- Module 13 – Période de formation en entreprise
- Module 14 – Certification
- Module 15 – Bilans

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein.

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels (restaurant pédagogique).
Documents pédagogiques.
Matières d'œuvres fournies.

Titre à finalité professionnelle – Commis de cuisine

formation par un jury habilité

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Salle de cours, salle informatiques, centre de ressources...

Durée

De 315 h à 650 en centre De 150 h à 245 h en entreprise Selon le lieu de réalisation de la formation Durées variables en fonction du profil et des objectifs du candidat.

Délais et modalités d'accès

Entrée en mai

Financements possibles

Coûts de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régionale de la Formation
Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés
Jusqu'à 11 050€ max. pour un parcours complet
Particulier : nous contacter
Possibilité par la VAE
Eligible au CPF

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par notre référent handicap selon les besoins.

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