TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE



CERTIFICATION - DIPLÔME :

Titre professionnel de Niveau 3 (CAP / BEP) délivré par le Ministère du Travail (05/06/2024) au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) **n° 38722**.

POUR QUI ?
Tout public ayant un projet validé dans le domaine.

PRÉREQUIS :
Avoir un projet professionnel validé dans le secteur d'activité.
Maitriser les savoirs de base : lire, écrire et compter.

DURÉE
Formation centre : 331 h
Formation entreprise : 119 h
Total : 450 h

MÉTIERS VISÉS :
Commis de cuisine, Commis de cuisine en collectivité, Premier commis, Commis tournant.

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Former des personnes à l'acquisition des compétences et des techniques professionnelles nécessaires à l'exercice du métier de Commis de cuisine.
- Permettre aux apprenants d'accéder à l'emploi et d'être opérationnels sur un poste de Commis de cuisine en intégrant en particulier la familiarisation avec le milieu de l'entreprise,
- Obtenir le titre professionnel de « Commis de cuisine » niveau 3 (CAP / BEP).

COMPÉTENCES VISÉES :

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Produire et distribuer des plats en respectant les consignes, les règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, tout en satisfaisant la clientèle.
- Connaître les produits alimentaires et gérer leur approvisionnement et stockage.
- Maîtriser les techniques culinaires de base (préparation, cuisson, dressage).
- Analyser et contrôler la qualité des productions.
- Dresser et valoriser les préparations culinaires.
- Organiser et entretenir son poste de travail dans le respect des normes en vigueur.
- Communiquer efficacement avec les équipes et les clients, en respectant les usages professionnels.

COMPÉTENCES TRANSVERSALES

- Appliquer les éco-gestes au quotidien, en tant que citoyen et professionnel.
- Utiliser les outils numériques nécessaires à l'activité.

CONTENUS DE LA FORMATION

BLOC 1 RNCP38722BC01

RÉCEPTIONNER, STOCKER ET INVENTORIER LES PRODUITS

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

BLOC 2 RNCP38722BC02

PRÉPARER, DRESSER ET ENVOYER DES ENTRÉES ET DES DESSERTS

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

BLOC 3 RNCP38722BC03

PRÉPARER, DRESSER ET PARTICIPER À L'ENVOI DES PLATS CHAUDS

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

BLOC 4 RNCP38722BC04

NETTOYER ET REMETTRE EN ÉTAT LES MATÉRIELS, LES POSTES DE TRAVAIL ET LES LOCAUX

- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Possibilité de validation par blocs de compétences.

EXAMEN

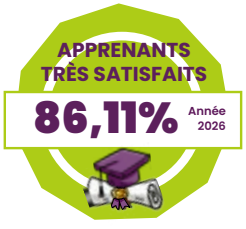
Les compétences du candidat pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury habilité par la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) sur :
Les résultats des évaluations passées en cours de formation (ECF)
Une mise en situation professionnelle
Le Dossier Professionnel
Un questionnaire professionnel
Dans le cadre d'une validation partielle par **Certificat de Compétences Professionnelles**, le candidat est évalué pour chaque CCP sur la base des mêmes éléments.

S'il obtient **tous les CCP du titre**, le jury conduit un entretien final avec le candidat pour l'obtention du Titre complet. Si le candidat obtient seulement **un ou plusieurs CCP**, il a la possibilité de se représenter au(x) CCP restant à valider, dans la limite de la durée de validité du titre professionnel.

En cas d'échec complet sans aucun CCP obtenu, le candidat peut, après accord du jury, repasser l'examen 3 fois dans un délai d'un an à compter de la date de la première épreuve et dans la limite de la date de validité du titre professionnel.

DÉBOUCHÉS

Pour plus d'informations sur les débouchés, le taux d'insertion et les poursuites de parcours, consultez la fiche **RNCP38722**.



Sur 12 apprenants présentés à l'examen



ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Nos « référents handicap » vous apportent leur écoute et étudient avec vous toutes les adaptations nécessaires au bon déroulement de votre formation.
Tous nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.
Pour plus d'information, contactez :
handicap@retravailler-sudouest.org

MODALITÉS DE FINANCEMENT POSSIBLES

Le dispositif « CPF de transition professionnelle »
Votre Compte Personnel de Formation (CPF)
Le Contrat de Sécurisation Professionnelle (OPCO employeur)
L'Aide Individuelle à la Formation (France Travail)
L'Aide de votre Conseil Régional
L'AGEFIPH
En autofinancement
Le Plan de développement des compétences (OPCO employeur)
Le dispositif Pro A (OPCO employeur)
POEI (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle), POEC (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective)

ÉTAPES D'INSCRIPTION

La phase d'inscription sur la formation comporte 4 étapes :
1. Participation à une réunion d'information.
2. Transmission du Dossier de Pré-inscription avec les pièces demandées.
3. Des tests de sélection permettant d'évaluer vos pré acquis (les compétences que vous avez déjà).
4. Un entretien individuel permettant :

- d'évaluer vos prérequis techniques et pédagogiques
- de confirmer votre identité et votre projet professionnel
- d'évaluer les freins qui pourraient entraver l'entrée en formation

Le délai de traitement de votre demande d'inscription est de 10 jours ouvrés. Cependant, les délais d'entrée en formation dépendent du dispositif de financement retenu et des dates de sessions programmées.

TARIFS

Merci de nous consulter pour obtenir une information tarifaire personnalisée.

CONTACTS ET RENSEIGNEMENTS

Pour tous renseignements, contactez notre plateforme d'informations :
05 56 08 29 58 - contact@retravailler-sudouest.org