RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta LIMOUSIN

ALTERNANCE Apprentissage Professionnalisation

ÉLIGIBLE CPF

HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION, TOURISME

Titre Professionnel Commis de cuisine

PRÉSENTATION MÉTIER

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

OBJECTIFS

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie.
Il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement: sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.
Le commis doit respecter les conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.
Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.
Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.

PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public
- Sans niveau préalable

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.

Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet - **Limoges**

Certificateur : CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

code RNCP : n°37859

Date de publication : 19/07/2023

HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION, TOURISME

Titre Professionnel Commis de cuisine

Durée

- Environ 9 mois (1 295 h)

Validation / Modalités d'évaluation

- Titre Professionnel Commis de cuisine de niveau 3 (CAP)
- Evaluation terminale

Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise (14 semaines)

Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

Tarif de référence*

- 12 075 €

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

CONTENU

Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine CCP 1 : Adopter une posture professionnelle. Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail. Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production. Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Nettoyer son poste de travail. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail.

Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production CCP 2 : Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur. Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production. Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes. Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine.

Réceptionner et stocker des marchandises CCP 3 : Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits. Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage. Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail.

Modules d'enseignements complémentaires : Sensibilisation aux enjeux de développement durable: Néo Terra. Sensibilisation aux valeurs de la république, à l'éducation citoyenne et à la prévention des violences sexuelles et sexistes. Sensibilisation aux enjeux du numérique. Le développement du numérique: les outils numériques en restauration. Habilitation électrique. HACCP. Gestes et Postures appliqués à la restauration. Certification SST.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

Poursuites d'études : Le titre professionnel débouche sur la vie active.

Métiers accessibles : Commis de cuisine, Commis de cuisine en collectivité, Premier commis, Commis tournant.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Entretien individuel
- Test de positionnement
- Prescription d'un référent emploi