



MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CONDITIONS D'OBTENTION

- Un positionnement est réalisé à l'entrée en formation.
- Le 1er résultat attendu est l'emploi des personnes formées à l'issue de la formation. A cet effet, de les entreprises partenaires sont mobilisés.
- Le 2ème résultat attendu est la validation du titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine selon les modalités de reconnaissance du titre décrites dans le Référentiel de Certification de ce titre.
- Le 3ème résultat attendu est l'obtention d'une attestation de compétences.
- Le certificateur CERTIDEV et la branche professionnelle assure la remise de la certification totales où partielle (par bloc).

MÉTHODES MOBILISÉES - MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

La formation comprend 3 périodes en alternance :

- La formation en centre dure 441 heures. Le stagiaire acquiert les savoirs, savoir-faire et savoir être du métier concerné..
- Le plateau technique (PT) en milieu professionnel. Le PT est réalisé dans notre cuisine d'application. Elle permet de mettre en pratique les méthodes et situations vues en centre. Entraînement immersif avec toutes les installations et outils technologiques culinaires nécessaires.
- La période en entreprise dure 140 heures. Elle permet de consolider les apprentissages, et le projet professionnel du stagiaire.

NOS PARTENAIRES ENTREPRISES



Un monde d'attentions



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



COMMIS DE CUISINE Titre à finalité professionnelle

Code RNCP : RNCP37859
Certificateur : CERTIFICATIONS ET SERVICES
- TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION
LOISIRS (CERTIDEV)
Date d'enregistrement de la certification :
19/07/2023 Niveau 3

CONTENU ET PROGRAMME PAR BLOCS DE COMPÉTENCE

MODULE 1 : Bloc 1 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire (42 heures) – code RNCP37859BC01

- Hygiène et sécurité alimentaire : certification HACCP restauration commerciale (14 heures)
- Enjeux de développement durable et transition écologique (4 heures)
- Organisation du travail à l'aide de fiches techniques (4 heures)
- Préparation du poste de travail et remise en état des locaux (20 heures)

MODULE 2 : Bloc 2 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production (203 heures) - code : RNCP37859BC02

- Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production (176 heures)
 - Décontamination, découpe et cuisson des légumes
 - Découpes et cuissances des volailles, poissons, viandes, œufs - farines, pâtes fraîches, légumineuses, tartes salées - jus, fonds, bouillons, sauces,
 - Herbes aromatiques, condiments – « atelier valorisation et anti-gaspillage»
- Réalisation des préparations culinaires de base sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production :
 - Pâtisserie (32 heures) : Pâte à choux, tartelettes sucrées, brioches, entremets, meringues, flans, gâteaux de voyage

MODULE 3 : Bloc 3 - Réceptionner et stocker des marchandises (14 heures) – code : RNCP37859BC03

- Contrôle des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

MODULE 4 : Bilan à mi-parcours & fin de formation (7 heures)

MODULE 5 : Techniques de recherche d'emploi (14 heures)

MODULE 6 : Stage pratique en entreprise (112 heures)

OBJECTIFS ET TYPE DE FORMATION

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.

A ce titre, 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 réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

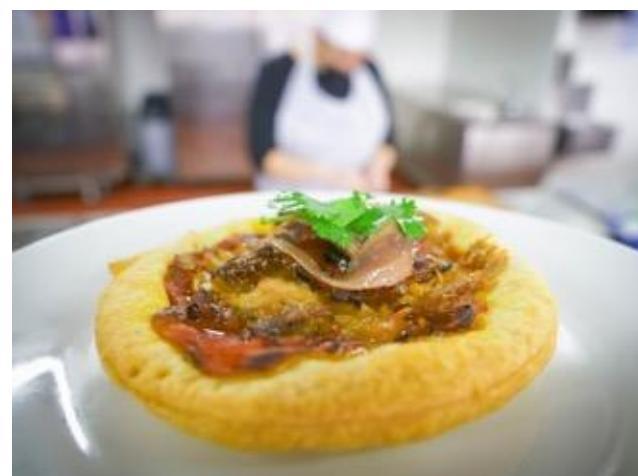
Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.

Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.

Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

TYPE DE FORMATION :

Alternance en organisme de formation et en entreprise.



COMPÉTENCES VISÉES

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- 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 afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine
- 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 d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres



PUBLIC & PRÉREQUIS - ELIGIBILITÉ

- Nous favorisons l'accès à la formation aux candidats ayant un niveau de certification inférieur au parcours présenté.
- Nous accueillons les demandeurs d'emploi, les salariés, les apprentis.
- La formation est éligible à l'apprentissage.
- La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
- Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc...), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simple, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.
- Le nombre maximal de candidat par session est de 12.



CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Avoir une disponibilité horaire sur la plage horaire 6h - 22h, du lundi au dimanche.



ACCESSIBILITÉS PERSONNES HANDICAPÉES

Formation et site accessible aux personnes en situation de handicap



OBJECTIFS ET TYPE DE FORMATION

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.

A ce titre, 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 réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

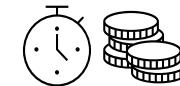
Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.

Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.

Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

TYPE DE FORMATION :

Alternance en organisme de formation et en entreprise.



DURÉE & TARIFS

- 441 heures (environ 3 mois).
- Réalisable en bloc de compétences. Nous consulter.
- Formation conventionnée – gratuite et rémunérée.



MODALITÉS D'INSCRIPTION - DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscriptions en ligne sur www.sageform.fr
- Inscriptions par bloc autorisé
- Réponse en 24/48 heures.
- Délais d'accès à la formation : 1 à 6 mois
- Dates : non encore connues

TAUX DE REUSSITE - EQUIVALENCE PASSERELLE - SUITE DE PARCOURS

- Taux de réussite diplôme : En cours
- Taux d'insertion professionnelle : En cours
- Taux de poursuite des études : En cours
- Débouchés : Les types d'emplois accessibles sont les suivants :
 - Commis de cuisine
 - Commis de cuisine de collectivité
- Pas d'équivalence, pas de passerelle
- Suites de parcours vers les formations Certifiantes, du secteur de la restauration notamment celles financées par la Région Ile de France – cf Défi Métier.
 - TP Cuisinier en restauration collective
 - CQP Cuisinier
 - CAP Cuisine

SUIVI POST FORMATION

Les stagiaires ou alternants sont suivis par l'organisme pendant 6 mois, à travers des ateliers spécifiques.