



NOS PARTENAIRES ENTREPRISES



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

Code RNCP : RNCP37859

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

Date d'enregistrement de la certification : du 19/07/2023

Mise à jour le 11 Octobre 2024

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

ACCESSIBILITÉS PERSONNES HANDICAPÉES

Site accessible aux personnes en situation de handicap

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
- Réponse en 24/48 heures.
- Délais d'accès à la formation : 1 à 6 mois

Sag&form
50 avenue du Vieux Chemin de Saint-Denis
92390 Villeneuve La Garenne
Téléphone 01 47 31 19 46
<https://www.sagform.fr/>



PUBLIC & PRÉREQUIS

Nous favorisons l'accès à la formation aux candidats ayant un niveau de certification inférieur au parcours présenté.

- Avoir un projet professionnel validé dans le secteur de la restauration.
- Aptitudes physiques (station debout, port de charges...).
- Sens de l'organisation et vivacité d'esprit
- Souci de l'hygiène
- Aptitude à travailler en équipe
- Être en démarche de recherche active d'emploi et témoigner d'une volonté d'accès et/ou de retour à l'emploi direct et durable.
- Être disponible et prêts à s'engager dans une démarche d'accompagnement soutenu.
- Maîtriser les codes sociaux et "savoir-être" relatifs à l'intégration d'une entreprise.
- Avoir besoin d'un accompagnement renforcé vers l'emploi.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

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 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.

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.



COMPÉTENCES VISÉES

- 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



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- 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.



MÉTHODES MOBILISÉES

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.
- La période en entreprise dure 140 heures. Elle permet de consolider les apprentissages, et le projet professionnel du stagiaire.



CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

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