

RNCP38722

TP Commis de cuisine

En 1 an, dont 420h en centre de formation, le reste en entreprise

Niveau 3
Certificateur:
MINISTÈRE DU TRAVAIL DU
PLEIN EMPLOI ET DE L'
INSERTION
Date de publication: 06-03-2024

Objectifs:

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.

Bloc de compétences:

Activité 1
Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Activité 2
Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Activité 3
Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Activité 4
Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr

16,67%

Interruption
au cours de la
formation

100%

Satisfaction

100%

Réussite

Méthodes pédagogiques

Alternance de temps expositifs, démonstratifs et de phases pratiques.

Travaux pratiques, Mises en situation., Jeux de rôles, Exercices d'application, Etudes de cas, Apports théoriques, Supports et moyens utilisés: bar équipé et matière d'oeuvre, Salle de formation, Support pédagogique, Vidéos.

Alternance entre périodes au centre de formation et en entreprise.

Les formateurs sont des experts ayant une expérience du terrain.

Supports et moyens utilisés:

Fiches techniques, livres, documents, pratique en cuisine, quizz.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

Aucun

Durée de la formation en centre de formation

420h

Lieu de formation

CFA 3 Caps - 83420 La Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités de mise en oeuvre

Formation en présentiel

Après entretien et passage du test de positionnement, le stagiaire se voit remettre un livret d'accueil, le programme de formation, et la fiche RNCP.

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Evaluations théoriques et pratiques - Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation

Etudes de situations numérisées et questionnaires

Mises en situation

Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite réalisée par le candidat et d'une mise en situation technique

A l'issue de la formation : passage du diplôme devant jurys, diplôme validé par le Ministère du travail.

Modalités d'accès

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation: Contrôle en cours de formation.

Débouchés

Commis de cuisine, commis de cuisine en collectivité, premier commis, commis tournant

Continuité de parcours

CAP Cuisine, TP Responsable d'unité de restauration collective

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation visée

Titre professionnel Commis de cuisine

Ce titre est composé de 4 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP) et est accessible à la suite d'un parcours de formation ou par capitalisation de CCP.

Validation totale ou partielle des blocs

Validation d'un bloc=taux supérieur à 80%

Validation complète=validation de tous les blocs

Finançable C.P.F

Formation finançable par votre compte CPF

Contact

Tel secrétariat : 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h