



Titre à Finalité Professionnelle

Commis de Cuisine

CFP BAUDIMONT - ARRAS

• PUBLIC

Demandeurs d'emploi, Salariés.ées en reconversion professionnelle,
La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

• PRÉREQUIS

Être sorti du système scolaire depuis plus d'un an
La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle
Le/la candidat.e doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Maîtriser les savoirs de base
Sur prescription de Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi pour une participation à une réunion d'information collective
Sur entretien

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Le métier s'articule autour des activités suivantes :

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail des locaux affectés à la cuisine

Aptitudes professionnelles:

- Résistance physique (station debout)
- Résistance à la chaleur
- Sens de l'organisation, vivacité d'esprit
- Souci d'hygiène
- Précision, rapidité, maîtrise de soi

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Insertion directe en emploi de commis de cuisine. Suivi de formation par un contrat en alternance ou poursuite d'étude en centre de formation ou UFA.



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Présentation théorique par vidéo projection, un support papier ou numérique

Echange et mise en situation professionnelle sur plateau

Application en milieu professionnel via les stages

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation en situation de travail

Mise en situation reconstituée

Questionnement à l'oral

Etude de cas

- Évaluation continue des acquis en cours de formation
- Évaluation des périodes de stage avec le tuteur en entreprise
- Évaluation finale en centre par un expert professionnel habilité par CERTIDEV
- Attestation de formation

VALIDATION : Titre reconnu par la branche professionnelle AKTO FAFIH de niveau 3

Titre à finalité professionnelle délivré par Certidev organisme certificateur du secteur de l'hôtellerie / restauration / loisirs

Acquérir les 4 blocs de compétences permettant l'obtention du titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine. Il est possible de se former et de valider les blocs individuellement ou en totalité

Bloc 5 a Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et matériels appropriés

Bloc 5 b Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

Bloc 3 Réceptionner et stocker des marchandises des produits

Bloc 9 b Réaliser les préparations culinaires de base (modules 5-6-7-8)

RNCP31053

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 12 – maximum 15

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation Continue 315 heures en centre et 175 heures en entreprise

• PROGRAMME

Module 1 : NETTOYER ET DESINFECTER LES ESPACES ET LES PLANS DE TRAVAIL AVEC LES PRODUITS ET MATÉRIELS APPROPRIÉS

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Module 2 : GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET ALIMENTAIRE

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Module 3 : ASSURER LA SÉCURITÉ DES PERSONNES ET DES LIEUX

Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité dans les lieux fréquentés par les clients

Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients

Intervenir en cas d'incident

Module 4 : RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES DES PRODUITS

Réceptionner les marchandises

Contribuer à gérer les stocks

Stocker les marchandises

Module 5 : RÉALISER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE FROIDES

Travailler les produits

Transformer les produits pour des préparations froides

Module 6 : RÉALISER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE CHAUDES

Travailler les produits

Réaliser des préparations chaudes

Module 7 : LES TECHNIQUES DE CUISSON

Mettre en œuvre les techniques de cuisson

Module 8 : LES PRÉPARATIONS DE BASE EN PÂTISSERIE

Réaliser des préparations en pâtisserie

• FINANCEMENT

Conditions tarifaires sur demande

Financement dans le cadre de la commande régionale pour les demandeurs d'emploi éligibles

Financements possibles selon les situations Contrat de Professionnalisation, Compte Personnel de Formation (CPF), Contrat de Transition Professionnelle (CTP)

• ENTREPRISES

Le/la commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes

- le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée

- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Animateur Point écoute accompagnement :

Geneviève LEMAITRE – peacfp@baudimont.com

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

80%

Taux d'obtention
TFP total et / ou
partiel

85%

Taux de satisfaction

40%

Taux d'insertion
professionnelle
à 6 mois

VALEUR AJOUTÉE:

Une équipe expérimentée

Un réseau d'entreprise

Plateaux techniques

Accompagnement

Projets pédagogiques



COORDONNÉES

CFP BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

Contact :

Nadège LECOINTE 03 21 16 18 00

cfpbaudimont.@baudimont.com

