



Titre à Finalité Professionnelle

Commis de Cuisine

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>

CFP BAUDIMONT - ARRAS

• PUBLIC

Demandeurs d'emploi ou Salariés.ées en reconversion professionnelle,
Sorti du Système scolaire
Avoir un projet professionnel validé

• PRÉREQUIS

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 (transmission d'informations ou liste de produits **manquants** par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Participer à une réunion d'information
Sur entretien

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

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.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Emploi direct ou montée en compétences possibles : Commis de cuisine - Commis de cuisine de collectivité
CAP Cuisine



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Sur plateaux techniques et mises en situation professionnelle
Pratique professionnelle et théories

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etudes de situations numérisées et questionnaire
Ise en situation reconstituée

VALIDATION : Diplôme de niveau 3 – certification de la branche professionnelle
Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 15

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation Continue 315 heures en centre et
175 heures en entreprise

• PROGRAMME

BLOC 1 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine

BLOC 2 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

BLOC 3 – Réceptionner et stocker des marchandises

• FINANCEMENT

Conditions tarifaires sur demande
Financement dans le cadre de la commande régionale pour les demandeurs d'emploi éligibles

• ENTREPRISES

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistros, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs. La restauration commerciale qui est la principale pourvoyeuse en emplois. Le commis de cuisine travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

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

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

Point Ecoute Accompagnement
Geneviève LEMAITRE – peacfp@baudimont.com

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION (session précédente sur l'ancien référentiel)



• VALEUR AJOUTÉE:

Un accompagnement (PEA)
Des projets pédagogiques
Des équipements



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