

Titre Professionnel

Commis de Cuisine

(TP Commis de Cuisine)

En Formation Professionnelle Continue



Accessibilité :

La MFR est particulièrement sensible aux Personnes en situation de handicap.
Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensations possibles.

Derrière ses fourneaux, il prépare de bons petits plats. Plats du terroir ou plats exotiques, le cuisinier associe les saveurs, rectifie les assaisonnements, mijote les sauces pour étonner et satisfaire ses clients les plus gourmets.

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Réceptionner et contrôler quantitativement et qualitativement les produits selon les règles.
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks.
- Réaliser des productions culinaires simples.
- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts.
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts.
- Réaliser la mise en place au poste chaud.
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement.
- Effectuer le lavage de la batterie de cuisine.
- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail.
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail.
- Prendre en compte les besoins du client en situation de handicap.

PREREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter. Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

RNCP

Code RNCP38722 – Journal Officiel du 05/06/2024



DURÉE

4 mois environ (490 heures).

Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.

POUR QUI ?

Tout public

14 places disponibles

MODALITÉ DE LA FORMATION

Présentiel

VALIDATION DE LA FORMATION

Titre professionnel de niveau 3

(CAP/BEP) de Commis de Cuisine

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.

CERTIFICATION

L'ensemble des modules professionnels (4 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) de commis de cuisine. Ce titre contient 4 CCP/Blocs de compétences :

CCP1 / Blocs de compétences – Réceptionner, stocker et inventorier les produits.

CCP2 / Blocs de compétences - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts.

CCP3 / Blocs de compétences - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.

CCP4 / Blocs de compétences - Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail et les locaux.

BLOC DE COMPETENCES

Il est possible de valider un ou plusieurs blocs de compétences en correspondance :

Titulaire **TP Employé Polyvalent en restaurant** dispensé du CCP2 et CCP4.

Pour ne pouvoir présenter que le ou les blocs de compétences manquants, vous devez effectuer votre demande d'équivalence auprès de la DIECCTE de la Guadeloupe en leur adressant la copie du diplôme obtenu et de votre pièce d'identité.



**CULTIVONS LES RÉUSSITES
EN CÔTE SOUS LE VENT**

Titre Professionnel

Commis de Cuisine

(TP Commis de Cuisine)

En Formation Professionnelle Continue



ORGANISME CERTIFICATEUR

Ministère du travail et de l'Emploi

PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation se compose de modules, complétée par des périodes en entreprise.

Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation (1 semaine).

Module 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits.

Module 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts.

Module 3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.

Module 4 : Devenir un professionnel.

Module 5 : Préparer la certification.

Module 6 : Sensibilisation au développement durable.

Module 7 : Adopter une posture professionnelle.

Module 8 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

Période en entreprise (7 semaines).

Période de certification (1 semaine).

Les aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation

ACCESSIBILITÉ AUX PSH

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- information individuelle ou collective,
- dossier de demande de formation,
- identification, voire évaluation des acquis,
- entretien individuel de conseil en formation, de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé.

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation sur notre site et des places disponibles, en constante évolution.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis

- En cours de formation

Evaluation périodes d'application pratique

- Bilan de la période en entreprise

Certification TP, CCP

Délibération du jury sur la base :

- du dossier Professionnel,
- des résultats aux épreuves de la session d'examen,
- de la mise en situation professionnelle,
- de l'entretien final

Evaluation satisfaction

- Enquête de satisfaction stagiaire.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ou la certification visée, ainsi qu'une expérience professionnelle suffisamment adéquate

PLANNING 2025

Inscription : Début : 20 mars 2025 - Fin : 14 mai 2025

Formation : Début : 20 mai 2025 – Fin : 12 septembre 2025





Titre Professionnel

Commis de Cuisine

(TP Commis de Cuisine)

En Formation Professionnelle Continue

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé

Moyens pédagogiques : Kit Pédagogique - Documents écrits – Diaporama - Supports “clé en main” - Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Des salles polyvalentes
- Des salles avec écrans interactifs.
- Matériel audio-visuel : vidéo projecteur, ordinateurs...
- Ressources documentaires
- Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme au Référentiel des Titres Professionnels et CQP.

TARIF DE LA FORMATION

8756,00 euros

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec la responsable de formation joignable au 0590 984 845.

FINANCEMENT

Contrat de professionnalisation : prise en charge par l'OPCO

Demandeur d'emploi : Se rapprocher de FRANCE TRAVAIL

Salarié ou à titre personnel : Nous consulter pour un devis

FSE : Fonds Social Européen

RESPONSABLES FORMATION

Vanessa COLOMBO

vanessa.colombo@mfr.asso.fr

Manuella MATHEY

manuella.mathey@mfr.asso.fr

RESULTATS

Taux de Satisfaction des stagiaires : 100%

Taux et cause d'abandon : 0%

Taux de retour des enquêtes : 100%

OBTENTION DES CERTIFICATIONS Données 2025

Réussite aux examens : A venir

Validation des blocs de compétences : A venir

Taux d'insertion : A venir

Sources et méthodes de calcul