

COMMIS DE CUISINE

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE - FORMATION CERTIFIANTE NIVEAU 3

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 1 an

Date d'inscription maximum :
Décembre

Pré requis : Être capable de lire et comprendre des écrits simples
Être capable de rédiger des informations élémentaires
Être capable de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples
Pouvoir s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1225 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 420 heures environ

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail
- Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail
- Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
- Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

DEROULEMENT DE LA FORMATION :

- **Modalités Pédagogiques :**
Formation en présentiel, méthodes pédagogiques actives et variées. Accès à la plateforme certibloc et à ses entraînements. La formation se déroule selon un calendrier d'alternance défini au début de la formation.
- **Modalités techniques :**
La formation a lieu dans l'organisme de formation et les cours se déroulent sur le plateau technique de la cuisine collective.



Le rôle du commis de cuisine :

Il travaille sous le contrôle de sa hiérarchie, effectue des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces, des pâtisseries.

Il veille à l'entretien de la cuisine et du matériel ainsi qu'à la bonne utilisation du matériel de service.

Le Commis de Cuisine, respecte les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires et respecte scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.



• **Modalités d'évaluation :**

2 épreuves sous forme d'études de situation numérisée et questionnaire (1H et 45 min) et une mise en situation reconstituée de 5H suivie d'un entretien de 10 min avec le jury.

Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome. La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

Remise par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV. Le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation. Le dossier candidat est transmis à la commission paritaire du certificateur qui, suivant son calendrier, valide l'obtention du TFP ou d'une attestation de blocs de compétences le cas échéant.

Vous serez contacté 6 mois après la fin de votre formation pour enquête d'insertion.

COMPETENCES ET PROGRAMME DE FORMATION :

RNCP37859BC01 – PRÉPARER SON POSTE DE TRAVAIL ET SON ACTIVITÉ AU SEIN D'UNE CUISINE (48h)

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles, les principes d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

RNCP37859BC02 – RÉALISER DES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE EN RESPECTANT LES CONSIGNES DE PRODUCTION (275h)

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser des préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

RNCP37859BC03 – RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES (60h)

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

HORS BLOC

- Environnement HCR (24h) : Découverte du secteur Hôtellerie-Café-Restaurant
- Intégration et préparation (13h) : Accueil, informatique, examen blanc
- Alternance en entreprise : Mise en pratique professionnelle

DÉBOUCHÉS :

Le 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. Les type d'emplois accessibles sont : commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant

POURSUITE D'ETUDES :

- Niveau de qualification 3

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
CUISINE					
CAP Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
CS Cuisinier en Desserts de Restaurant		●		●	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre Pro Employé Polyvalent de Restauration		●	●		APP, CP, FC
HÔTELLERIE - RESTAURATION					
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	●	●	●	●	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	●	●	●	●	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations	●	●	●	●	APP, CP, FC

Les formations peuvent se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2025 : 10 %



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr

www.almea-formations.fr