

Commis.e de cuisine

Objectifs de la formation

- Cette formation certifiante ou qualifiante vise l'objectif de valider les compétences en lien avec les domaines spécifiques relevant du référentiel, de connaissances et du métier de Commis de cuisine.
- A la fin de la formation, l'apprenti.e doit être capable de :
 - Réceptionner les marchandises
 - Contribuer à gérer les stocks
 - Stocker les marchandises
 - Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
 - Appliquer les règles de sécurité alimentaire
 - Travailler les produits
 - Transformer les produits pour des préparations froides
 - Réaliser des préparations chaudes
 - Mettre en œuvre les techniques de cuisson
 - Réaliser des préparations en pâtisserie

Méthode pédagogique

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation à travers des plateaux techniques et stages en entreprise
- Accompagnement individualisé
- Présentiel et à distance (l'accès aux contenus et aux ressources de la formation à distance s'effectue par connexion à la plate-forme ACSEA Formation)

Contenu de la formation

La formation comprend des enseignements théoriques, méthodologiques, appliqués et pratiques, un enseignement de langue vivante étrangère et un enseignement relatif aux pratiques informatiques et numériques.

La formation est découpée en plusieurs domaines : **Parcours Certifiant : CQP-IH commis de cuisine : Titre Pro commis de cuisine : Les compétences professionnelles :**

- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie
- Connaissances de base en numérique générale et liées aux métiers
- La préparation au passage du CQP-IH
- L'anglais
- QSE dans le domaine de la restauration
- Méthode HACCP

Parcours Qualifiant :

- Connaissance de l'environnement métier et du marché du travail
- Apprentissage des gestes professionnels
- Stages en entreprise
- Le renforcement de connaissances de base (français, mathématiques)
- La communication professionnelle
- Les connaissances numériques générales et liées au métier
- Les techniques de recherche d'emploi
- QSE dans le domaine de la restauration

- Méthode HACCP

Financement

Pour les demandeurs d'emploi, le coût de la formation est pris en charge par la région Normandie

Le stagiaire est rémunéré pendant sa formation (région, pôle emploi si ARE)

Suites de parcours : Formations complémentaires possibles

- Titre professionnel ou CQP cuisinier.e
- CQP commis de cuisine pour les parcours qualifiant

Commis.e de cuisine

Métiers visés

Commis.e de cuisine

Aide de cuisine

Commis.e de cuisine de collectivité

Commis.e de cuisine tournantPublic visé

Personne ayant une expérience professionnelle ou validé son projet professionnel avec un Conseiller en Évolution Professionnelle. Pré requis

Avoir validé un projet (stage ou emploi) dans le secteur professionnel ciblé par cette formation. Conditions techniques nécessaires à la FOAD

Avoir accès à un ordinateur, tablette ou téléphone portable avec une connexion internet Modalités d'accès à la formation

Entretien et test de positionnement

Accessible par blocs de compétences Durée de la formation

Durée de la formation

Parcours Certifiant :

Durée moyenne en centre : 700 heures – 20 semaines

Durée moyenne en entreprise : 250 heures – 7 semaines

Parcours Qualifiant :

Durée moyenne en centre : 500 heures – 12 semaines

Durée moyenne en entreprise : 250 heures – 7 semaines

Délais d'accès à la formation :

Les entrées peuvent se faire de manière individuelle tout au long de l'année
Mode de validation

Parcours Certifiant :

Mise en situation devant un jury de professionnel sur plateau technique.

Entretien individuel et présentation de dossier professionnel.

CQP-IH : Commis.e de cuisine RNCP 31053 niveau 3

Titre Professionnelle Commis.e de cuisine RNCP 31053 niveau 3

Parcours Qualifiant :

Des évaluations seront réalisées en entreprise ou sur plateaux techniques pour délivrer des attestations de compétences pour le métier de commis.e de cuisine.

Pour les personnes ayant suivi la formation dans sa totalité et validé les épreuves finales correspondantes :

Attestation HACCP

[Voir les résultats](#)

Lieux de formation



Lisieux

57 boulevard Herbert Fournet

[En savoir plus](#)

Cette formation est accessible aux apprenant.e.s en situation de handicap.

Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (cap emploi, l'AGEFIPH ...) pour compenser le handicap. Référente handicap pays d'Auge :



jennifer.lecharpentier@acsea.asso.fr