

# COMMIS.E DE CUISINE

Cette formation qualifiante vise l'objectif de valider les compétences en lien avec les domaines spécifiques relevant du référentiel et des connaissances du métier de Commis.e de cuisine.

## MÉTIERS VISÉS

- Commis.e de cuisine
- Aide de cuisine
- Commis.e de cuisine de collectivité
- Commis.e de cuisine tournant

## PUBLIC VISÉ

- Personne ayant une expérience professionnelle ou ayant validé son projet professionnel avec un CEP.

## PRÉREQUIS

- Avoir validé un projet (stage ou emploi) dans le secteur professionnel ciblé par cette formation.

## À la fin de la formation, le stagiaire doit être capable de :

- Réceptionner les marchandises.
- Contribuer à gérer les stocks.
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés.
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire.
- Transformer les produits pour des préparations froides.
- Réaliser des préparations chaudes.
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson.

## Méthode pédagogique

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation professionnelle sur plateaux techniques et 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).



## LIEU DE FORMATION

- Acsea Formation Lisieux  
57 Boulevard Herbet Fournet

## DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Entrée possible tout au long de l'année civile.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION/VALIDATION

- Évaluation théorique et/ou mise en situation professionnelles tout au long de la formation.
- Pour les personnes ayant suivi la formation dans sa totalité et validé les épreuves finales correspondantes :
  - Attestation HyA,
  - Certificat SST.

## TARIF ET 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, France Travail si ARE),
- Tarif : Nous consulter.

## SUITES DE PARCOURS, FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POSSIBLES

- Titre Professionnel :  
Cuisinier.ère, RNCP 35571.

## ACCESSIBILITÉ

- 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.
- Contactez la référente handicap :  
[acseaf.handicap@acsea.asso.fr](mailto:acseaf.handicap@acsea.asso.fr)



# COMMIS.E DE CUISINE

## 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 tests de positionnement.
- Accessible par blocs de compétences.

## Contenu de la formation

La formation comprend des enseignements théoriques et pratiques ainsi qu'un enseignement relatif aux pratiques informatiques et numériques.

La formation est découpée en plusieurs domaines :

### La culture professionnelle

- Connaissance de l'environnement métier et du marché du travail.
- Apprentissage des gestes professionnels.
- Stages en entreprise.

### Les compétences complémentaires

- 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.

### La culture qualité/sécurité environnement

- QSE dans le domaine de la restauration.
- Méthode HACCP.
- Sauveteur Secouriste du Travail (SST).

### Durée de la formation

- Durée moyenne en centre : 539 heures - 15 semaines.
- Durée moyenne en entreprise : 210 heures - 6 semaines.