

COMMIS.E DE CUISINE

MÉTIERS VISÉS

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- Premier commis
- Commis tournant

PUBLIC VISÉ

Personne **âgée de 16 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage et **reconnue apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.**

Dans certains cas, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs,
- les travailleurs handicapés,
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, à la suite d'une rupture de contrat pour raison indépendante de l'apprenti,
- les sportifs de haut niveau.

PRÉREQUIS

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

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

À la fin de la formation, l'apprenti.e doit être capable de :

- 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.
- Se présenter et obtenir le Titre Professionnel commis de cuisine.

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

- Acséa 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.
- Mise en situation devant un jury de professionnel sur plateau technique.
- Titre Professionnel Commis de cuisine
RNCP 38722, niveau 3 :
<https://urlz.fr/r2ZL>

FINANCEMENT

- Les coûts de la formation sont financés par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de la branche concernée.
- C'est l'employeur qui verse le salaire à l'apprentie.

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



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 individuel.
- Cette formation est accessible par modules de compétences.

Contenu de la formation

La formation préparant au titre de commis de cuisine 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

- CCP : Réceptionner, stocker et inventorier les produits.
 - Réceptionner les produits.
 - Ranger les produits et suivre l'état des stocks.
- CCP : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts.
 - Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts.
 - Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts.
- CCP : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.
 - Réaliser la mise en place au poste chaud.
 - Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.
- CCP : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.
 - Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail.
 - Nettoyer les locaux de production et leurs annexes.

Les compétences complémentaires

- Connaissances de base en numérique générale et liées aux métiers.
- Préparation au passage du titre professionnel.

Durée et alternance de la formation

- La durée d'un contrat d'apprentissage varie de 6 à 24 mois.
- Le rythme de l'alternance est d'une semaine par mois en centre de formation (soit environ 420 heures).
- Cette durée peut varier en fonction du niveau du candidat.