



Commis de Cuisine

Lieu de la Formation
Afpar de Saint-André

RNCP 34095

Diplôme visé :

Titre Professionnel de Niveau 3
du Ministère Chargé de l'Emploi
(date d'effet le 05/06/2024)
composé des 4 Certificats de
Compétences Professionnelles (CCP).

Durée de la formation

6 mois / 910 h

En centre

770 h

En entreprise

140 h



Métier

Par votre maîtrise de la technique culinaire et votre rigueur, vous contribuez à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Vous réalisez des productions culinaires simples, les dressez avec goût et les envoyez conformément aux consignes de votre supérieur hiérarchique. Vous participez aux phases d'approvisionnement des marchandises. Vous connaissez les produits et leurs critères de fraîcheur. Lors de la réception, vous contrôlez quantitativement et qualitativement les produits, les rangez selon les règles et contribuez au suivi régulier de l'état des stocks et en informez votre hiérarchie.

Objectifs de la formation

- Mettre en œuvre des techniques de fabrication culinaire, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et en veillant aux goûts de la clientèle.
- Préparer et cuisiner des mets en associant les arômes et les saveurs afin d'atteindre l'équilibre des goûts.
- Intervenir lors de la finition des productions en contrôlant leur qualité et dresser les préparations en accordant une attention particulière à la décoration et à la netteté des présentations.

Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

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

Compétences transversales :

- Travailler et coopérer au sein d'un collectif
- Organiser ses actions
- Respecter des règles et des procédures

Financement

- Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union Européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds Social Européen plus (FSE+).

Déroulé de la formation

Intitulé	Durées indicatives	
	Semaines	Heures
Période d'intégration	1	35
Module 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits	6	210
Module 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	3	105
Module 3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	7	245
Module 4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	3	105
Période en entreprise	4	140
Module de synthèse	1	35
Session d'examen	1	35

Modalités pédagogiques

Le temps de formation se compose de :

- 70 à 80% de pratique professionnelle (mise en situation sur un plateau technique, études de cas, travaux pratiques,...)
- 20 à 30% de théorie/technologie professionnelle
- Période(s) d'application en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis en cours de formation,
- Evaluation des périodes d'application en entreprise,
- Evaluation de la satisfaction.

Le public éligible

- Demandeur/se d'emploi à partir de 18 ans,
- Si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, veuillez contacter le Point Contact.

L'entrée en formation sera possible sous réserve :

- D'un avis médical favorable à l'exercice du métier.
- De répondre aux exigences des prérequis et d'aptitudes pour entrer en formation.

Les prérequis

- Niveau 3ème ou équivalent.
- Une première expérience dans l'hôtellerie, la restauration ou un métier de bouche est recommandée.

Les aptitudes requises

- Capacités d'adaptation et d'organisation,
- Disponibilité,
- Facilité d'expression,
- Esprit d'équipe,
- Habileté manuelle,
- Sobriété,
- Absence d'antécédents allergiques.

Modalités d'accès

1. Inscription :

- Sur le site Internet de l'AFPAR : www.afpar.re
 - Dans un des Points Contacts de l'AFPAR,
 - Auprès de France Travail ou de la Mission Locale.
- Participation à la réunion d'information collective,
 - Passation de tests psychotechniques pour l'identification des aptitudes et connaissances,
 - Entretien avec un/e psychologue du travail,
 - Décision par une commission de recrutement.

Délai d'accès

- La phase de recrutement débute en moyenne 3 mois avant la date de démarrage de l'action. Les candidats sont convoqués par ordre de la date d'inscription et en fonction de la liste d'attente.

Parcours de formation proposé

- Formation en présentiel : 35h par semaine

Débouchés

- Accès à l'emploi :
 - Commis de Cuisine,
 - Commis de Cuisine en Collectivités,
 - Premier Commis,
 - Commis Tournant

Suite de parcours

- Titre Professionnel Agent/e de Restauration
- CQP Boulangerie Pâtisserie
- Titre Professionnel Serveur/se en Restauration
- Evolutions possibles : Brevet Professionnel, Bac Pro

Equivalences/correspondances

- CAP Cuisine

Indicateurs

(Moyenne sur les années 2020/2021/2022)

Nombre de stagiaires formés
56
Taux de réussite à la session d'examen
87%
Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois après la sortie de formation
44%
Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois dans le métier visé
33%
Taux de satisfaction des stagiaires
88%

Modalités de certification

Le stagiaire peut valider le Titre Professionnel (réussite totale) ou un ou plusieurs blocs de compétences (réussite partielle).
Voir la fiche métier sur www.afpar.re

0 810 800 810

prix d'un appel local

Points contacts AFPAR

Nord 0262 94 72 73 • Est 0262 46 80 43
Ouest 0262 45 38 00 • Sud 0262 96 16 80

www.afpar.re



Cofinancé par
l'Union européenne

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union européenne et la Région Réunion.
L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds social européen (FSE+).

