



Titre Pro Commis de cuisine

Titre professionnel « Commis de cuisine » de niveau 3

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/38722/>

Date d'enregistrement de la certification : 25/01/2024

UFA Saint-Pierre Fourmies

• PUBLIC VISÉ

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

• PRÉREQUIS

Avoir terminé sa 3ème de collège ou être âgé.e de 16 ans

Pas de diplôme prérequis

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage.

Démarrage de la formation en janvier.

Délais : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

Le commis de cuisine participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Lors de la réception, il contrôle quantitativement et qualitativement les produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

Selon les consignes de production, le commis de cuisine réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il dresse et envoie les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

Le commis de cuisine contrôle la propreté des locaux et des équipements et assure la mise en place des postes de travail. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine et nettoie les locaux et leur équipement en matériel.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

- Le titulaire du titre professionnel pourra occuper un poste de commis de cuisine en restaurant ou en collectivité.

- Possibilité d'intégrer un Bac Pro Cuisine en suite de parcours



Certificateur :



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION

Liberté
Égalité
Fraternité



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apport théorique et pratique – Mise en situation
Alternance : 2 jours en centre, le reste en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

Examen ponctuel avec mise en situation professionnelle et entretien devant un jury professionnel.

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion

Pour validation totale du titre, il faut valider les 4 CCP. Si validation partielle, possibilité de passer les CCP manquants pendant toute la durée de validité du Titre Professionnel

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 6 – Maximum 8

• DURÉE DE LA FORMATION

La formation est délivrée sur 12 mois
650 heures de formation en centre

• PROGRAMME

CCP 1 Réceptionner, stocker et inventorier les produits
CCP 2 Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

CCP 3 Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

CCP 4 Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

• TARIFS DE LA FORMATION

Coût de la formation : 7 641 euros

Selon le décret du 15 juillet 2024 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné.

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Tarif de la formation : coût par OPCO et par année de Article L.6211-1 : « **La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal.** »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Afin de sécuriser le parcours des personnes en situation de handicap, nous mettons en œuvre les moyens d'adapter la prestation.

Accès et accueil des personnes en situation handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Référent handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajejbosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

*Session 2023



** dont le taux d'insertion dans le métier visé par le RNCP : 66*%

• VALEUR AJOUTÉE

Salle de pause

Internat à la nuitée

Restauration sur place

Accès au parking de l'établissement

Sécurisation de parcours avec accompagnement, mise en relation entreprises, suivis en entreprise, ...



COORDONNÉES UFA SAINT-PIERRE

10 rue du Général Goutierre FOURMIÉS

03.27.60.80.40

lloiseleux@ufa-ispf.com

EXPERT.E MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Isabelle LEROUX

Candidature

