

Titre professionnel Commis de cuisine (en alternance)

Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation



Mise à jour le : 11/09/2024 Par AA

Taux de réussite en 2024 : pas de candidat (Ancien titre pro cuisine, taux de réussite 83,33% en 2024)

OBJECTIF :

- Se former au métier de commis cuisine
- Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son Titre professionnel



LIEU DE LA FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat,
66000 Perpignan



PUBLIC :

Tout public
« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »



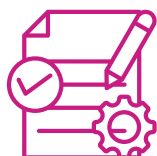
TARIF :

Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO



PRÉ-REQUIS :

Aucun pré requis



FORMATEUR :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions



DÉLAIS D'ACCÈS :

L'entrée en formation est permanente, elle peut se faire tout au long de l'année



DURÉE DE LA FORMATION :

400 heures sur 1 an (parcours adapté en fonction du profil)
En cas d'acquisition partielle ou de bénéfices de notes dans le diplôme correspondant, la durée de formation sera adaptée



DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures
Contact : Caroline BAAS
contact@formationplus.org



MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels



PARCOURS PASSERELLE :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>



SUIVI ET ÉVALUATION :

Évaluation tout au long de la formation
Passage d'examen sous forme ponctuelle
En cas d'échec à cet examen lors d'une précédente session, datant de moins d'un an, votre parcours et votre examen final sera adapté sur les blocs de compétences (CCP) manquants



PROGRAMME DE LA FORMATION :

Notre programme de préparation suit le référentiel de la DREETS

CCP1. RÉCEPTIONNER, STOCKER ET INVENTORIER LES PRODUITS

Intitulé de l'exemple n°1 - Réceptionner les produits :

Application des règles d'hygiène et de sécurité, contrôle quantitatif et qualitatif des produits à la réception, vérification de la conformité sanitaire et enregistrement des résultats.

Intitulé de l'exemple n°2 - Ranger les produits et suivre l'état des stocks :

Application des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. Les produits sont rangés selon leur nature, leur durée de vie et dans les zones de stockage identifiées. Les températures sont contrôlées, les enregistrements complétés et les stocks suivis et transmis quotidiennement selon la procédure de l'établissement.

CCP2. PRÉPARER, DRESSER ET ENVOYER DES ENTRÉES ET DES DESSERTS

Intitulé de l'exemple n°3 - Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts :

Mise en place du poste selon les consignes de production, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Préparation, pesée et portionnage des produits, réalisation des bases (pâtes, sauces, appareils) et cuissons selon les consignes. Les préparations sont ensuite conditionnées dans le respect des règles sanitaires.

Intitulé de l'exemple n°4 - Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts :

Mise en place du poste pour le service selon les consignes. Assemblage, assaisonnement et dressage des préparations selon les fiches techniques, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les plats sont réservés et envoyés conformément aux consignes du supérieur hiérarchique.

CCP3. PRÉPARER, DRESSER ET PARTICIPER À L'ENVOI DES PLATS CHAUDS

Intitulé de l'exemple n°5 - Réaliser la mise en place au poste chaud :

Mise en place du poste selon les consignes de production, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Préparation, portionnage, réalisation des bases et conduite des cuissons selon les besoins du service. Les préparations sont ensuite conditionnées et réservées conformément aux règles sanitaires.

Intitulé de l'exemple n°6 - Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds :

Mise en place du poste selon les consignes et respect des règles d'hygiène et de sécurité. Assemblage, assaisonnement et remise en température des préparations selon la procédure. Dressage soigné des plats, réalisation des cuissons minute et envoi conforme aux consignes du supérieur hiérarchique.

CCP4. NETTOYER ET REMETTRE EN ÉTAT LES MATÉRIELS, LES POSTES DE TRAVAIL ET LES LOCAUX

Intitulé de l'exemple n°7 - Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail :

Les postes sont débarrassés, nettoyés et désinfectés selon le plan de nettoyage, dans le respect des règles de sécurité sanitaire. Le matériel et les espaces de travail sont remis en état pour le service suivant.

Intitulé de l'exemple n°8 - Nettoyer les locaux de production et leurs annexes :

Application des règles d'hygiène et de sécurité. Nettoyage des plans de travail, matériels, surfaces et sols selon le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement. Les opérations sont enregistrées conformément aux procédures en vigueur.

Code RNCP : RNCP38722

Certificateur : Ministère du plein emploi et de l'insertion

Date d'enregistrement de la certification : 05.06.2024 - Date d'échéance de la certification : 05.06.2029

SAS FORMATION PLUS MEDITERRANEE au capital de 15 000 € • Siret 81456842400018

32 boulevard Jean Bourrat - 66000 Perpignan • www.formationplus.org
06 14 42 38 31 • 06 13 53 65 66 • 04 68 34 84 61 contact@formationplus.org