



Titre à finalité professionnelle

Commis de cuisine



FORMATION visant la certification Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine - niveau 3 · RNCP n°37859

Objectifs de la formation

BLOC 1 PRÉPARER SON POSTE DE TRAVAIL ET SON ACTIVITÉ AU SEIN D'UNE CUISINE DANS LE CADRE D'UNE PRODUCTION CULINAIRE

- Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail

BLOC 2 RÉALISER DES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE EN RESPECTANT LES CONSIGNES DE PRODUCTION

- Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
- Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire

BLOC 3 RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES

- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité du travail

Modalités pédagogiques

- Formation présentielle, collective et individualisée
- Plateau technique & restaurant pédagogique
- Stages en entreprise

Situation de handicap

La formation et les sites peuvent être accessibles aux stagiaires en situation de handicap. Les moyens de compensation sont à étudier avec notre référent handicap. Nous vous invitons à vous rapprocher directement du référent / site de formation qui encadre le dispositif envisagé.

Contacts

Responsable : Karine GRIMAUD
06 33 79 40 85 | kgrimaud@agoraservices.fr

Chargé de développement : Matthieu DELAPORTE
06 40 21 67 86 | mdelaporte@agoraservices.fr

agora
SERVICES

passerport d'avenirs ●●●●●

agoraformation.bzh



Lieu

83 rue Amiral Courbet - LORIENT



Durée

Contrat de 6 à 12 mois,
35 h/mois en centre de formation



Admission

Contacteur Matthieu DELAPORTE



Public

Contrat d'apprentissage : tout public |
CFA : 16 à 30 ans



Pré-requis

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

Validation du projet et/ou bonne représentation du métier



Financement

Niveau de rémunération défini en fonction de l'âge de l'alternant·e.

Le coût global employeur est proposé à l'entreprise, en entretien de présentation du contrat d'alternance ou d'apprentissage.



Évaluation & validation

Évaluation en centre par un expert professionnel habilité par CERTIDEV

Validation totale ou par bloc



Débouchés & passerelles

Cette formation prépare une insertion directe en emploi.

Métiers : commis de cuisine / aide de cuisine / commis de cuisine de collectivité / commis de cuisine tournant

Code ROME : G1602 – personnel de cuisine

Résultats

Les indicateurs de résultats sont régulièrement mis à jour sur notre site Internet et sur le site InserJeunes.

