Titre Pro Commis de Cuisine

Référence : TP Commis cuisine

Thématique : Formations diplômantes

Taux de réussite aux examens cliquez ici

Résultats 2023 :
Taux de réussite à l'examen TP cuisine : 75%
Taux d'accès à l'emploi pour les personnes en reconversion : 43%

Objectif

Acquérir les techniques culinaires pour accèder à un poste en cuisine traditionnelle ou de collectivité.
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

Public

Tout public.
Demandeurs d'emploi ou salariés, désireux d'occuper un poste dans la restauration et ayant une première expérience professionnelle dans ce secteur ou/et une forte motivation.

Programme

Le titre professionnbel est composé de 4 blocs de compétences:
RNCP38722BC01 - **Réceptionner, stocker et inventorier les produits**
RNCP38722BC02 - **Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts**
RNCP38722BC03 - **Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds**
RNCP38722BC04 - **Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux**

Vous avez la possibilité de passer les blocs séparément

RNCP 38722, date de publication le 06/03/2024
(date d'échéance de l'enregistrement le 05/06/2029)

Certificateur : Ministére du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion
Pour accéder à la fiche RNCP38722 - TP - Commis de cuisine (francecompetences.fr)

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Matrice des savoirs faire
Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

Durée de formation

837 heures en centre et 350 heures en entreprise
Plan de formation individualisé, selon positionnement

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

Techniques d'encadrement:
- Formation en alternance : présentiel Centre et période en entreprise, FOAD.
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien.

Alternance de :
- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative.
- Mises en situation permanentes sur plateau technique.
- Exercices pratiques.

Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte du référentiel.

Moyens pédagogiques :
- Documents écrits, supports audios et visuels.
- Outils multimédias.

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant :
- Des salles polyvalentes.
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection.
- Ressources documentaires.
- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique :
- Responsable du service Formation Tout au Long de la Vie (FTLV).
- Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.

Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale (validation partielle ou totale).
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire

Poursuite d'études

Bac Pro Cuisine en 2 ans.
Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspective professionnelle

A l'issue de la formation, vous pourrez, saisir les nombreuses opportunités d'emploi, dans les différents secteurs d'activités qui sont principalement :
- la restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale ; résidence hôtelière
- la restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie.

Les types d'emplois accessibles sont :
- commis(e) de cuisine
- chef de partie

Coût de la formation

► Pour les demandeurs d'emploi :
Formation financée par le Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté
► Pour les personnes en reconversion, non demandeurs d'emploi :
Nous consulter
. Les coûts peuvent être pris en charge par les financeurs de la formation et/ou par votre Compte Personnel de Formation
.

Réservez dès maintenant, les places sont limitées

Vos contacts à la CMAR BFC :
Jeanne Trullard 07.78.41.82.14 - jtrullard@artisanat-bfc.fr
Isabelle Robelin 07.78.41.34.62 - irobelin@artisanat-bfc.fr
Virginie Bordat 07.48.13.54.77 - vbordat@artisanat-bfc.fr

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Référent Handicap sur chaque site de formation.
Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.
Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Formation sur les site :

CMA Formationb site de Gevingey
CMA Formationb site de Mercurey

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche-Comté
N° SIRET : 130 026 073 00028
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Date de la fiche : version du 07/08/2024

Délivré par:

- 71 - CMA Formation Mercurey : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY
- 39 - CMA Lons-le-Saunier : 17 Rue Jules Bury - 39000 LONS LE SAUNIER

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact