

Commis de cuisine

Titre professionnel de niveau III – RNCP38722

Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion

Contexte :

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. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur. 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.

Objectifs :

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits.
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts.
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

Public visé : La formation est ouverte à tout public (demandeurs d'emploi, salariés) souhaitant évoluer dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Prérequis et modalités d'accès :

- Savoir lire, écrire, compter.
- Avoir un niveau A2 de maîtrise de la langue française.
- Le candidat doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout prolongée.
- Evaluation de la motivation et des acquis en lien avec la formation visée.
- Possibilité de s'inscrire toute l'année.

Compétences visées :

Nous avons la possibilité de vous faire valider un ou des blocs de compétences.

CCP1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits.

CCP2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts.

CCP3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.

CCP4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux



INSTITUT DES METIERS NETWORK

OF CFA – IDMN GROUP

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

Alternance de contenu théorique et de mise en pratique

Evaluation en cours de formation (ECF)

Dossier professionnel

Examen de certification devant un jury final pour l'obtention du Titre Professionnel Commis de cuisine de niveau III du Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

Possibilité de validation par blocs de compétences

Durée et horaires

- 12 mois en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
- 1 jour de formation et 4 jours d'apprentissage en entreprise par semaine

Tarif

- 7641€ TTC
- Tarif selon barème
- Pris en charge par l'OPCO de la branche dans le cas d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Equipe pédagogique

Nos formateurs possèdent une expertise et une expérience avérée dans leur domaine

Siège social

CFA Institut des Métiers Network
260 rue du Puech Radier, 34970
Lattes

Nous contacter : 04.11.93.11.20 /
pedagogie@i2mc-formations.fr

Plan de formation (406 heures au total)

2

Intégration

- Découverte emploi, formation, alternance

Module 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits

I. Réceptionner les produits :

- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont contrôlés quantitativement en fonction du bon de commande et du bon de livraison
- Les produits sont contrôlés qualitativement selon les critères de fraîcheur
- La conformité sanitaire des produits est vérifiée en appliquant la procédure de contrôle en réception
- Le support d'enregistrement est complété

II. Ranger les produits et suivre l'état des stocks :

- Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées
- Les produits sont rangés en fonction de leur nature
- Les produits sont rangés en fonction de leur durée de vie
- Les produits sont rangés dans les enceintes de stockage identifiées
- Les températures des enceintes de stockage sont vérifiées en appliquant la procédure de contrôle
- Le support d'enregistrement est complété
- Les stocks sont inventoriés quotidiennement
- L'état des stocks est transmis au supérieur hiérarchique conformément à la procédure de l'établissement

Module 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

I. Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts :

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production
- Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production
- Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production
- Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production
- Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production
- Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production
- Les produits sont conditionnés et réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

II. Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts :

- Le poste de travail est mis en place pour le service en fonction des consignes
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique
- Les entrées et les desserts sont dressés avec soin et esthétisme dans les contenants définis par la fiche technique
- Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
- Les préparations sont terminées et envoyées selon les consignes du supérieur hiérarchique

3

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

I. Réaliser la mise en place au poste chaud :

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production
- Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production
- Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production
- Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production
- Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production
- Les précuissons et cuissons sont conduites en fonction des consignes de production et des besoins du service
- Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

II. Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds :

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées

- Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique
- Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température en appliquant la procédure de l'établissement
- Le support d'enregistrement est complété
- Les plats chauds sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
- Les plats chauds sont dressés avec soin et esthétisme dans les contenants définis par la fiche technique
- Les cuissons minute sont réalisées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique
- Les préparations sont envoyées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique

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

I. Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail :

- Les postes de travail sont débarrassés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
- Les matériels et les postes de travail sont nettoyés et désinfectés conformément au plan de nettoyage et de désinfection
- Les matériels et les postes de travail sont remis en état pour le service suivant

II. Nettoyer les locaux de production et leurs annexes :

- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux ainsi que de leurs annexes sont propres
- Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué
- Les opérations de nettoyage et de désinfection sont enregistrées conformément aux consignes de l'établissement

4

Révision et validation du titre

- Révision et mise en situation pour le passage du titre.
- Evaluation du parcours de formation remis au jury avec la remise du livret ECF.
- Exercices de coaching individuel et collectif permettant d'avoir la bonne posture du métier lié à la formation.

Débouchés visés par la certification :

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- Commis tournant