



Centre de **F**ormation des **A**pprentis

COMMIS DE CUISINE

Formation diplômante de niveau 3 inscrite au RNCP



Le CFA POINT COM propose en contrat d'apprentissage

Un parcours à la carte, pour une alternance réussie

CODE RNCP :38722

CERTIFICATEUR MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION LE 06/03/2024

LES POINTS CLES EN RESUME :

Nos actions de formation sont formalisées en collaboration avec les objectifs et les contraintes de l'entreprise.

La collaboration est au cœur de nos pratiques et vous permet la différence avec :

- L'aide au recrutement
- Un dispositif spécifique à Point Com avec une alternance modulable (sur demande)
- La personnalisation et l'individualisation du parcours de formation en fonction du positionnement du candidat
- La modulation des heures en centre de formation en parcours à la carte, en fonction des disponibilités de l'entreprise et des nôtres
- Alternance mixte en blended-learning (Présentiel et à distance) pour optimiser les temps de formation

Reste à charge pour l'entreprise 0 €uros

LES AVANTAGES DE L'APPRENTISSAGE

- Subventions,
- Exonérations,
- Crédits d'impôts

Cette année, le Gouvernement reconduit par décret une aide destinée aux employeurs recrutant des apprentis.

Cette aide s'élève à 5 000 € pour la première année du contrat d'un apprenti dans les entreprises de moins de 250 salariés et à 2 000 € pour les autres entreprises.

Par ailleurs, le montant de l'aide est maintenu à 6 000 € pour l'embauche d'apprentis en situation de handicap, et ce soutien reste cumulable avec les aides spécifiques qui leur sont destinées

**Formation diplômante dans le cadre d'un
Contrat d'apprentissage, dédié au public
souhaitant se former au métier de**

COMMIS DE CUISINE

Titre professionnel de niveau 3

DEFINITION DE L'EMPLOI

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. 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 assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

La formation est composée de quatre modules :

- **Module 1** : Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- **Module 2** : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- **Module 3** : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- **Module 4** : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

PUBLIC VISÉ ET PRÉ-RÉQUIS

Public :

La formation s'adresse aux jeunes de 16 à 30 ans révolus (*) désirant s'investir durablement dans le secteur restauration, afin d'acquérir des compétences professionnelles.

Pré-requis

- Maîtriser les compétences de base (Savoir lire, écrire, compter)
- Avoir une réelle motivation pour le secteur de travail choisi

MODALITÉ DE SÉLECTION

- Examen du dossier d'inscription
- Entretien individuel de motivation et de projet

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1 Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

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

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

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

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

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

- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation se déroule en **blended-learning** (formation innovante qui mêle cours classiques et outils issus de l'enseignement en e-learning).

Elle alterne des **phases de formation en centre** et des **phases de formation à distance** (formation à distance via une plateforme de formation sur Internet, accompagnement personnalisé en visio, entretiens téléphoniques). (*)

Durant la formation en centre (en présentiel) :

- Apports théoriques et méthodologiques
- Visionnage et analyse de vidéos pédagogiques
- Exercices pratiques, mises en application
- Etude de cas
- Mise en situation filmées et analysées
- Remise de supports pédagogiques



Durant la formation à distance via internet :

- Exercices d'entraînement permettant d'intégrer les apprentissages réalisés en présentiel
- Travaux individuels et collaboratifs
- Suivi/ Echanges avec le formateur via un forum de discussion
- Rédaction du Dossier Professionnel

MODALITES D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION

Formalisation d'un Dossier Professionnel présentant l'expérience et les réalisations professionnelles du candidat

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

Déroulement de l'épreuve de validation pour les candidats se présentant au Titre professionnel

A l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels, sur la base des éléments suivants :

1. Une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RC ;
2. Les résultats des évaluations passées en cours de formation ;
3. Un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RC ;
4. Un entretien final avec le jury.

Secteur d'activité et débouchés :

Secteurs d'activités :

- Restauration commerciale : gastronomique, bistrannique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

Type d'emplois accessibles :

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- Premier commis
- Commis tournant

Passerelle et équivalence suites de parcours et liens avec d'autres certifications

le lien RNCP : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>

Suite de parcours :

- Chef de partie arts culinaires et pâtisserie (Niveau Bac)

Autres certification :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/#anchor6>

Taux d'insertion dans le métier visé :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/#anchor8>

COUT DE LA FORMATION

Formule proposée	Coûts
<ul style="list-style-type: none">• Module 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits• Module 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts• Module 3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds• Module 4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	Application du tarif national France Compétence. Reste à charge pour l'entreprise = 0 €
Examen : Accès au titre professionnel de Commis de Cuisine	

Les coûts intègrent l'organisation de la session d'examen final d'accès au Titre professionnel

NOS +

Aide au recrutement

- Sourcing avec pour objectif d'identifier des profils précis :
- La prise du besoin auprès de l'entreprise
- Le travail sur le poste (recueil d'informations...) et le descriptif de poste
- Réalisation et diffusion d'une annonce
- Approche des candidats (mail ou autres moyens)
- Tests de sélection incluant un entretien de motivation en corrélation avec les objectifs de l'entreprise (*),

Dispositif spécifique à Point Com :

Possibilité de sous-traiter la formation en mobilisant les acteurs en capacité de transmettre le plus de compétences. *Peut permettre une réduction des heures en centre de formation (*)*

() Sur demande uniquement.*

Parcours à la carte

L'alternance en centre de formation est modulable, le planning de formation en centre sera personnalisé en fonction :

- Du niveau de départ de compétences du candidat et de ses aptitudes de progression, et dans le respect de la réglementation en vigueur
- Des contraintes de l'entreprise et de notre CFA

Délai d'accès

Selon le financeur, un délai de 15 jours à 3 mois est nécessaire avant l'entrée en formation pour la constitution et le dépôt du dossier.

Modularisation du parcours

La formation peut être suivie dans **sa totalité** ou **par module** (formation modulaire), en fonction des besoins et des projets.

Dans le cadre d'une formation modulaire, chaque module donne lieu à un **Certificat de Compétences Professionnelles**, les CCP étant des certifications professionnelles reconnues sur le marché du travail



Ecrivain Public
Atelier à Entrée Permanente
La Formation Tout Au Long De La Vie

CONTACTS

Demande d'informations/ Inscription

Xavier CINOMME

Tél : 0594 31 37 24

Mail : contact@cfa-pcom.fr

Site : www.pointcom-guyane.fr

