

«TP Commis de cuisine»

Titre professionnel

VOTRE FUTUR METIER:

- Commis de cuisine
- Aide de cuisine
- Chef de partie

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistro
- circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- catering aérien et ferroviaire

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

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

Compétences :

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

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées**

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

- **Modalités d'évaluation :**

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études, passerelles (cf RNCP/RS) :

- Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR, CAP cuisine,

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance,

Prérequis :

Être âgé de 16 ans minimum ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3^{ème}

Validation de la formation :

• **Diplôme, Certificat, Qualification :**

Titre professionnel commis de cuisine – Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - Niveau 3

- **Certification globale** du programme complet,
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est la DIECTTE accompagnement personnalisé sur devis

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 1 an

Temps en centre : 1 jour /semaine + 4 x 1 semaine de regroupement, 446h

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Prévisionnel septembre 2024
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

• **Inscription en ligne :**

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

Lieux et contact :

Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme

Pôle Formation CENTHOR Ouest
01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts

0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

CCP 1 : RECEPTIONNER, STOCKER ET INVENTORIER LES PRODUITS:

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

CCP 2 : PREPARER, DRESSER ET ENVOYER DES ENTREES ET DES DESSERTS

- Réaliser la mise en place des postes entrées et desserts
- Assembler et dresser et envoyer les entrées et les desserts

CCP 3 : PREPARER , DRESSER ET PARTICIPER A L'ENVOI DES PLATS CHAUDS

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

CCP 4 : NETTOYER ET REMETTRE EN ETAT LES MATERIELS, 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

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.