

« Commis de cuisine »

Titre à finalité Professionnelle

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes:

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisseries
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

Compétences visées:

- BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

Exposé à partir de supports audiovisuels - Apports de concepts et méthodes - Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques.

Mise en situation sur le plateau technique de cuisine

Modalités d'évaluation:

- Etudes de situation numérisée
- Mise en situation reconstituée
- **Taux de réussite : 85,71%**

Types de structures concernées :

Restaurants traditionnels, cuisine collective.

Poursuite de formations :

Autres CQP de la Branche industrie hôtelière, 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

Lieu de formation: St Gilles les hauts

CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet :

www.reunion.cci.fr

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Demandeur d'emploi infra bac (ne pas être diplômé du bac ou de formation de niveau 4)

Prérequis :

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de :

- Lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.) ;
- Rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple)
- Réaliser des opérations de calcul et de conversion simples
- S'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Validation de la formation :

Diplôme, Certificat, Qualification :

commis de cuisine RNCP 37859 avec le certificateur CERTIDEV

- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences,

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier , l'organisme certificateur est CERTIDEV



Durée :

- Temps en centre: 420h
- Temps en stage: 420h

Modalités et délai d'accès :

Modalités : entretien individuel et positionnement

Date de démarrage: 01/09/2025 au 06/03/2026

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles)

Inscription : sur entretien

Coût : formation gratuite & rémunérée

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Gestion de la production en cuisine traditionnelle
- Gestion de production de pâtisserie
- Hygiène et sécurité : alimentation, équipements et procédures de nettoyage
- Technologie cuisine et pâtisserie
- Gestion appliquée
- Les clés de la réussite
- TRE
- Informatique
- Anglais

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par la Région réunion et l'Etat dans le cadre du PACTE



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 : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.

Bloc 1 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine 35h

Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information

Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels

Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires

Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail

Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.

Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Bloc 2 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production 281 heures

Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur

Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production

Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire

Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

Bloc 3 – Réceptionner et stocker des marchandises 18h

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits

Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits

Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Modules complémentaires:

SST 14h

Informatique 14h

Anglais 18h

Les clés de la réussite 20h

TRE 20h

• Conditions d'obtention de la certification :

Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome. La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

Remise de la certification ou d'une attestation de blocs de compétence par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV.

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par la Région réunion et l'Etat dans le cadre du PACTE