

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

COMMIS DE CUISINE

LE MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE :

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes ; Le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée.

SES MISSIONS :

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

OPPORTUNITÉS D'ÉVOLUTION :

En fonction de ses compétences et de son expérience, le commis de cuisine a la possibilité d'évoluer successivement vers des postes de cuisinier, chef de partie, second chef de cuisine et enfin chef de cuisine.

BLOCS DE COMPÉTENCES DE LA CERTIFICATION :

- BLOC 1 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine, dans le cadre d'une production culinaire.
- BLOC 2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production.
- BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises.

PROGRAMME

1- DÉCOUVRIR L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL EN HCR

- IDENTIFIER LES DIFFÉRENTS TYPES D'ÉTABLISSEMENTS
- APPRENDRE LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL
- APPRÉHENDER L'ORGANISATION DU TRAVAIL ET MAINTENIR UNE TENUE PROFESSIONNELLE

2- PRÉPARER SON POSTE DE TRAVAIL ET SON ACTIVITÉ AU SEIN D'UNE CUISINE DANS LE CADRE D'UNE PRODUCTION CULINAIRE

- COLLABORER AU SEIN D'UN COLLECTIF DE TRAVAIL EN ADOPTANT UNE POSTURE PROFESSIONNELLE ET UNE COMMUNICATION ADAPTÉE TOUT EN VEILLANT AUX RÈGLES DE SURETÉ AU TRAVAIL
- PRÉPARER SON POSTE DE TRAVAIL SELON LES CONSIGNES DE PRODUCTION ET LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL :
 - Présentation des locaux et du gros matériel
 - Connaître la tenue du cuisinier et ses EPI
 - Connaître les différents matériaux utilisés



INFOS PRATIQUES :

Type de Formation

Formation Alternance

Durée : 12 mois

Public ciblé :

Cette formation s'adresse à tous les commis en place ou futurs commis.

Prérequis :

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française

Age :

A partir de 18 ans.

Tarif et dispositif de prise en charge :

Prendre contact avec l'un de nos conseillers.

Délai d'accès :

Inscriptions possibles jusqu'au jour de la rentrée

Conditions d'admission :

Test et entretien de recrutement

- SAVOIR S'ORGANISER TOUT EN RESPECTANT LES RÈGLES D'HYGIÈNE :
 - Démarche HACCP
 - Plan de maîtrise sanitaire
 - Hygiène du personnel
- IMPLIQUER LE PRINCIPE DE LA MARCHE EN AVANT EN S'ORGANISANT POUR LE SERVICE.

3- RÉALISER DES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE EN RESPECTANT LES CONSIGNES DE PRODUCTION

- RÉALISER DES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE SALÉES ET SUCRÉES SELON LES PROCÉDURES ET TECHNIQUE EN VIGUEUR ET SELON LES CONSIGNES DE PRODUCTION :
 - Apprendre les différents gestes de coupes
 - Maîtriser les cuissons
 - Assembler et dresser une assiette salée ou sucrée selon les fiches techniques
 - Connaître les chocolats
- RÉALISER DES PRODUCTIONS CULINAIRES EN RESPECTANT LE CADRE DE PRODUCTION ATTENDU ET EN APPLIQUANT LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE :
 - Respecter la chaîne du froid et les remises en températures

4- RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES

- RÉALISER DES PRODUITS ET PARTICIPER A L'APPROVISIONNEMENT DES MARCHANDISES A PARTIR DES DOCUMENTS ADMINISTRATIFS ET EN RÉALISANT LE SUIVI DES MOUVEMENTS DE STOCKS :
 - Réaliser un bon d'économat, comprendre la traçabilité des aliments
 - Réceptionner des marchandises à l'école
 - Respecter la saisonnalité des produits.
- RANGER DES PRODUITS EN TENANT COMPTE DE MÉTHODE DE STOCKAGE ET EN RESPECTANT LES RÈGLES D'HYGIÈNE SANITAIRE ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL :
 - Lister les produits allergènes
 - Savoir conserver correctement les différents types d'aliments : produits laitiers, œufs, produits issus de la pêche, viande
 - Vérifier et relever les températures
 - Respecter la chaîne du froid

5- ACCOMPAGNEMENT PERSONNEL ET PRÉPARATION À L'INSERTION PROFESSIONNELLE

- DÉVELOPPER SON POTENTIEL PERSONNEL :
 - Communiquer efficacement
 - Gérer les émotions
- PRÉPARER SON INSERTION PROFESSIONNELLE :
 - Rédiger un CV et une lettre de motivation
 - Se préparer à un entretien d'embauche
- PLANIFIER SA CARRIÈRE :
 - Construire son projet professionnel
 - Élaborer des stratégies de recherche d'emploi

INFOS PRATIQUES :

Méthode pédagogique :

Mise en situation professionnelle
Cours magistraux et théoriques
Études de cas
Apprentissage pratique
Exercices d'évaluations de connaissances

Modalités d'évaluation :

Test de positionnement
Suivi par le tuteur entreprise et le formateur référent
Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation)

Certification :

Titre à finalité professionnelle
« Commis de cuisine »
Validé par la CPNE-HCR CERTIDEV
Code RNCP 37859 *
(date de certification : 19/07/2023 / date de fin de validité : 19/07/2028)
Code diplôme : 56X22103 / Niveau 3

Contact :

0806700701 Service & appels gratuits
contact@umihformation.fr

*** Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification**

Notre référente handicap est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations : Carine CANTON - carine.canton@umihformation.fr

Date de dernière mise à jour le 20.02.2025