

## TITRE PRO COMMIS DE CUISINE

RNCP : 31053

FORMATION CERTIFIANTE - niveau 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :  
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Commis-e de cuisine en restauration traditionnelle ou collective.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Contrôler la livraison des produits et de son stockage.
- Effectuer des préparations culinaires avec une équipe de production sous la responsabilité du chef de cuisine.
- Produire dans tous les secteurs d'activité (pâtisseries, cuisine, " froid ", "chaud "...) de la restauration traditionnelle.



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine d'activité.



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Avoir de préférence une petite expérience professionnelle en cuisine, ou avoir une quelconque expérience professionnelle.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription de Mars au 31 Octobre.  
Entretien individuel et bilan.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Préparations culinaires
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Distribution
- Dressage

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques
- Organisation du travail
- Technologie et sciences appliquées
- Arts appliqués
- Technologies de l'information et de la communication

### Le + de notre CFA :

- Groupes de niveaux.
- Approche par compétence.
- Individualisation du parcours.

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret de formation et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis :** Contrôle en cours de formation et examen final.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

## TARIF

Prise en charge partielle ou totale par l'OPCO en Formation Professionnelle et Continue.

Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

De 6 mois à 1 an, en blocs de compétence.

400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures).

Rythme de l'alternance aménageable.

## SUITES DU PARCOURS

CAP Cuisine.

Brevet professionnel Arts de la cuisine.

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian COCHONNEAU

[christian.cochonneau@cfablagnac.org](mailto:christian.cochonneau@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

