

## RECAPE - COMMIS DE CUISINE

### Reconnaissance d'aptitude à l'emploi

Référentiel reconnu par la branche HCR  
RNCP : non concerné

**TAUX DE SORTIE POSITIVE : PREMIÈRE SESSION 2024**

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



## MÉTIERS VISÉS

Aide de cuisine, commis de cuisine, agent de restauration

## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Maîtriser les savoirs de base associés aux métiers d'aide cuisine / commis de cuisine
- Appliquer les compétences transversales et les notions réglementaires spécifiques à la cuisine
- Appliquer les techniques de base associées au métier d'aide cuisine / commis de cuisine



### PUBLIC CONCERNÉ

Demandeurs d'emploi :

- ayant le projet de travailler en cuisine dans le secteur de la restauration
- ayant besoin de développer des compétences de base, transversales et techniques



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être demandeur d'emploi, sans qualification  
Souhaiter s'intégrer durablement en entreprise en vue d'accéder à un emploi



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis  
Participer à l'information collective et à l'entretien de positionnement  
Valider son inscription auprès des prescripteurs  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation à vos besoins  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite  
Contact: [accompagnement@cfablagnac.org](mailto:accompagnement@cfablagnac.org)

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Comprendre les supports professionnels et s'exprimer correctement à l'écrit et à l'oral en restauration
- Maîtriser les opérations de calculs et de conversion nécessaires à la réalisation de production culinaire
- Organiser et planifier son activité professionnelle afin de s'adapter à son environnement de travail
- Rechercher des informations et se repérer dans son environnement professionnel
- Contribuer à la préparation de la production culinaire
- Adopter une posture professionnelle conforme au sein d'un collectif de travail
- Appliquer les normes de rangement, de sécurité sanitaire, d'hygiène et d'environnement en restauration
- Contribuer à la réalisation de préparations culinaires de base (chaudes et froides)
- Contribuer au nettoyage et rangement du poste de travail

## CONTENU

- Renforcement du socle de compétences
- Savoirs de base
- Techniques métiers
- Travaux pratiques

## LE + DE NOTRE CFA

- Approche par compétences
- Accompagnement individualisé et parcours personnalisé
- Modules complémentaires : techniques de recherche d'emploi, initiation au numérique, communication

## MODALITÉS DE SUIVI

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps  
Livret de formation et stage en entreprise

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Évaluations des acquis à mi-parcours et en fin de parcours  
Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles reconnue par la branche HCR

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Afin de favoriser les apprentissages, plusieurs méthodes pédagogiques sont mises en œuvre : actives, expérientielles et démonstratives  
Des pédagogies différenciées, coopératives, de projet ou bien inversées sont privilégiées  
Mises en situation pratique au CFA et lors des stages d'immersion professionnelle

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif  
Supports pédagogiques remis à l'apprenant  
Équipement professionnel individuel, nous consulter

## TARIF

Dispositif financé et indemnisé

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

350 heures de formation  
120 heures d'immersion en entreprise

## SUITES DU PARCOURS

CAP Cuisine  
CAP Production en Service de Restaurations  
CQP Agent de restauration  
TFP Commis de Cuisine

## PARTENAIRES

Partenariats solides avec des acteurs clés de la restauration traditionnelle et collective

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée  
Référénte handicap et accompagnement socio-professionnel  
Responsable de filière  
Responsable développement commercial et innovation

### 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)

