

TITRE PRO COMMIS DE CUISINE

RNCP : 37859

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.
- Acquérir des compétences rapidement mobilisables en entreprise
- Produire dans tous les secteurs d'activité (pâtisseries, cuisine, " froid ", "chaud "...) de la restauration traditionnelle.
- Valider une certification (TFP)



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine d'activité, de la cuisine commerciale ou collective.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription toute l'année.
Entretien individuel et bilan.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

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



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

- Réaliser des préparations culinaires
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, entretien des locaux
- Réceptionner et stocker les produits
- Réaliser des cuissons
- Fabriquer des pâtisseries
- Organiser le poste de travail
- Dresser et distribuer les plats

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

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

Le + de notre CFA :

- Groupes de niveaux
- Approche par compétence
- Individualisation du parcours
- Formation en présentiel
- Aménagement de l'emploi du temps

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 continu, examen final.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du titre, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis ultérieurement

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance ou en continue

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 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

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

Prise en charge totale des coûts de la formation dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Ce tarif vous sera communiqué par devis après un RDV individuel.

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.

Mention complémentaire Employé traiteur.

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

candidature@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

