

RECAPE - COMMIS DE CUISINE

Reconnaissance d'aptitude à l'emploi

Référentiel reconnu par la branche HCR

RNCP : non concerné

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2024 : 91%

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

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
www.cfablagnac.org

