



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

Code RNCP : 37859

NIVEAU 3

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

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production Réceptionner et stocker des marchandises
Métiers visés : Commis de cuisine, commis de cuisine de collectivité.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine d'activité	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
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. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimante-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU																																	
Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires. Élaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire. Commander les matières premières. Déterminer le coût de revient (prix de revient journalier / food cost) des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire. Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire. Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail. Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui. Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe. Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service. S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité. Sensibiliser et faire appliquer des règles RSE pour favoriser une démarche de développement durable.	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant																																	
		<table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">Intitulé</th><th colspan="2">Volume horaire</th></tr><tr><th>Hebdomadaire</th><th>Annuel</th></tr></thead><tbody><tr><td>PSE</td><td>2</td><td>23</td></tr><tr><td>Travaux pratiques</td><td>19</td><td>217</td></tr><tr><td>Technologie</td><td>4</td><td>46</td></tr><tr><td>Gestion Appliquée</td><td>3</td><td>34</td></tr><tr><td>Sciences Appliquées</td><td>3</td><td>34</td></tr><tr><td>Communication</td><td>1</td><td>11</td></tr><tr><td>EPFE</td><td>1</td><td>11</td></tr><tr><td>LV</td><td>2</td><td>23</td></tr><tr><td>Total</td><td>35</td><td>400</td></tr></tbody></table>	Intitulé	Volume horaire		Hebdomadaire	Annuel	PSE	2	23	Travaux pratiques	19	217	Technologie	4	46	Gestion Appliquée	3	34	Sciences Appliquées	3	34	Communication	1	11	EPFE	1	11	LV	2	23	Total	35	400
	Intitulé	Volume horaire																																
		Hebdomadaire	Annuel																															
	PSE	2	23																															
	Travaux pratiques	19	217																															
	Technologie	4	46																															
	Gestion Appliquée	3	34																															
	Sciences Appliquées	3	34																															
	Communication	1	11																															
EPFE	1	11																																
LV	2	23																																
Total	35	400																																

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation 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.	Titre à finalité professionnelle de Cuisinier, niveau 4.

POURSUITE DE FORMATION
Vie active. TFP Cuisine et tout autre titre à finalité professionnelle de niveau 4, Formation spécialisée en CS Desserts, Employé traiteur, ...

DURÉE	EFFECTIFS
De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences 400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures) Rythme de l'alternance aménageable	Effectif par groupe : minimum 15, maximum 20

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.