Métier

Commis de cuisine



TFP commis de cuisine



Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.
Le commis doit respecter les conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.
Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.
Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement. Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

Programme sur 450h

Formation en alternance

Voir toutes nos formations :

www.i2fm.fr

I2FM

Prérequis

– Avoir une bonne maitrise de la langue française pour une bonne compréhention et communication avec les formateurs et autres membres du groupe
– Admission après étude de candidature, entretien de motivation et tests de positionnement proposés par le certificateur.

Modalités

Suite à l'entretien de motivation et des tests de positionnement une réponse vous sera communiquée dans les 15 jours - La recherche d'entreprise et la constitution du contrat d'alternance sera constituée pour l'intégration de la formation - La formation ne peut s'intégrer que sous couvert d'un contrat d'alternance

Méthodes pédagogiques

La formation se réalise en présentiel - Une partie théorique vient compléter une majorité de la formation qui se veut pratique et basée sur l'application des technique culinaire et de l'hygiène en restauration

Moyens d'encadrement

L'encadrement est assuré par la direction et/ou le formateur pendant sa séance sur le centre de formation
Contact :
Co-direction
Nicolas Attard : n.attard@i2fm.fr
Patrice PILATI : p.pilati@i2fm.fr

Evaluation de la formation

L**'évaluation continue** a pour objectif de valider progressivement les compétences du candidat tout au long de la formation. Elle permet d'alimenter régulièrement un livret de suivi retraçant l'acquisition des compétences. Cette évaluation peut prendre différentes formes : mise en situation professionnelle, questionnaire, présentation ou entretien technique.

L'évaluation finale est conduite par une commission composée de deux membres du jury : un évaluateur pédagogique et un expert professionnel.
Elle se compose d'un questionnaire à choix multiples (QCM) et d'une épreuve technique sous forme de mise en situation.
À l'issue de cette évaluation, un procès-verbal de la commission d'évaluation finale est rédigé et envoyé au certificateur pour une validation.

Formateur

M. BARTOLETTI et Mme GAUTIER Chefs de cuisine
M.ATTARD et M. PILATI - matières transversales et appliquées

Tarifs et sessions

Les sessions sont à retrouver sur notre site internet.
La formation est prise en charge à 100% par l'OPCO lié à l'entreprise d'accueil via le contrat d'alternance adéquat au profil de l'apprenant

Objectifs

La Préparation à ce titre à finalité professionnelle a pour but de former des personnes capables de:

- Effectuer des préparations préliminaires.
- Réaliser des cuissons.
- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces.
- Réaliser des pâtisseries.
- Utiliser correctement le matériel de service.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

À l'issue de la formation, l'apprenant aura suivi l'ensemble des modules et aura été évalué sur ses compétences, de manière à pouvoir postuler légitimement à un poste de commis de cuisine.

Contenu de la formation

Référentiel de la formation

1. Hygiène et Sécurité.
2. Préparations préliminaires.
3. Cuissons.
4. Fonds et Sauces.
5. Pâtisserie.
6. Approvisionnement/Stockage.
7. Organisation.
8. Distribution.
9. Remise en état du poste de travail et des locaux.

Retrouver les blocs de compétences qui peuvent se dispenser aussi individuellement (Sources RNCP) Nous ne proposons pas ce service, vous pouvez trouver tous les centres de formation accrédités sur certidev

Programme de formation

Hygiène, santé et sécurité	60h
Organisation et distribution	70h
Préparation préliminaire	65h
Cuissons	70h
Fonds et sauces	70h
Pâtisserie	50h
Approvisionnement et stockage	65h

Total pour l'ensemble de la formation 450h



I2FM
46 boulevard de la cartonnerie
13011 Marseille
info@i2fm.fr

Plan de Formation du Titre à finalité Professionnelle

Commis de Cuisine

NIVEAU	NOMBRE D'HEURES PREVUS
- Niveau 3- *(certificat validé par CNPE/IH)*	450

I. Niveau de connaissances préalable requis :

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et 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.

II. Les objectifs de la formation :

La préparation à cette formation de commis de cuisine a pour but de former des personnes capables :

- D' appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur
- D'effectuer les préparations préliminaires (laver, éplucher, canneler, tailler, émincer…)
- De maîtriser les cuissons
- De réaliser appareils, fonds et sauces
- De connaître les bases fondamentales de la pâtisserie
- De connaître le processus d'approvisionnement, stockage et stockage
- De respecter l'organisation de son poste de travail
- D'être réactif au moment du service
- De remettre en état son poste de travail et les locaux

L'exercice du métier requiert rapidité et dextérité, de bonnes capacités d'autonomie et d'organisation.

Il nécessite la mise en œuvre de comportements adaptés aux différentes clientèles, une grande discrétion et de la courtoisie. Le métier de Commis de Cuisine exige une présentation irréprochable et une bonne résistance à la pression.

III. Le Contenu de la formation

Compte tenu du parcours et des acquis initiaux de Nom de l'étudiant, les modules suivants seront dispensés dans le cadre de sa formation :

MODULES	ACQUIS INITIAUX	COMPETENCES A ACQUERIR	NOMBRE D'HEURES
Hygiène et sécurité	Aucun	Toutes	60
Préparations Préliminaires	Aucun	Toutes	65
Cuissons	Aucun	Toutes	70
Fonds et Sauces	Aucun	Toutes	70
Pâtisserie	Aucun	Toutes	50
Approvisionnement et Stockage	Aucun	Toutes	70
Organisation et Distribution	Aucun	Toutes	65
Actions d'évaluation et d'accompagnement			30

IV. Modalités de déroulement de la formation :

Nous proposons de l'entrée en continu avec une évaluation des compétences initiales par notre expert métier et de proposer un parcours individualisé.
La formation se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis à l'alternant dans le cadre strict des modules exposés ci-dessous.
Les formateurs veilleront à ce que chaque participant puisse poser ses questions et s'assureront de l'acquisition des compétences avec des tests périodiques.

Les semaines de cours se déroulent sur le plateau technique à Emmaüs St Marcel sur Marseille.

Les formateurs remettront leurs supports pédagogiques qui permettront à chaque alternant de suivre le déroulement de la formation ainsi que d'accéder à la maîtrise des compétences constituant les objectifs de ladite formation.

V. Moyen d'encadrement :

L'encadrement des alternants sera assuré par la direction et/ou le formateur pendant sa présence sur le centre de formation. Le participant pourra contacter du Lundi au Vendredi de 8h30 à 18h le centre de formation et plus précisément Patrice PILATI et Nicolas ATTARD, directeurs associés pour toute question d'assistance, d'accompagnement sur les relations avec les entreprises ainsi que sur le cadre pédagogique.

VI. L'évaluation de la formation :

Évaluation des acquis se fait conjointement en entreprise par le tuteur de l'élève et par les formateurs du centre de formation.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
PRÉPARATION PRÉLIMINAIRES
CUISSONS
FONDS ET SAUCES
PÂTISSERIE
APPROVISIONNEMENT STOKAGE

VII. Les projets professionnels :

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes sur différents types de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée.
Les débouchés sont multiples. Le commis de cuisine peut exercer son activité dans les restaurants traditionnels, les restaurants gastronomiques, les restaurants de chaînes hôtelières, les restaurants de collectivités. Ce professionnel a aussi l'opportunité de **partir à l'étranger facilement** pour apprendre de nouvelles langues.
Le commis de cuisine peut connaître une grande évolution au cours de sa carrière : cuisinier, chef de partie, chef cuisinier. Après de longues années d'expérience, il peut aussi se mettre à son compte en ouvrant un restaurant.

Le candidat qui a validé son Titre Professionnel peut poursuivre sur une année d'alternance supplémentaire dans le cadre d'un TFP Cuisinier avec pour objectif d'acquérir des compétences en Management d'établissement et personnel de cuisine.

VIII. Modalités de suivi de la formation :

Une feuille d'émargement sera conjointement signée par le formateur et chaque alternant, à l'issu de chaque module de formation, permettant d'attester l'exécution de formation.

IX. Listes des formateurs :

GAUTIER Gaëlle - BARTOLETTI Julien	Chef et cheffe de cuisine - Atelier de cuisine et technologie
Pilati patrice et Attard nicolas	technologie, cours transversaux, soft skills et TRE

XI. Sessions et tarifs :

L'entrée du titre à finalité professionnelle de Commis de Cuisine se fait dans le cadre de l'alternance avec une intégration en continue suite à une évaluation avec notre expert métier.
La formation en alternance est financée par France Compétences sous réserve de l'accord de l'OPCO.

XII. Modalité d'obtention :

Pour valider le Titre à finalité Professionnelle Commis de Cuisine, la Commission nationale paritaire de certification (Jury) dispose :

Note obtenue à l'évaluation continue (tout au long de la formation)
Note obtenue à l'évaluation finale, (convocation du candidat sur une demi-journée)

L'évaluation finale est réalisée par une commission d'évaluation constituée de deux évaluateurs (Jury): L'évaluateur pédagogique et l'expert professionnel
Épreuve qui comporte un QCM et une épreuve technique (Mise en Situation).
A l'issue, un procès-verbal de Commission d'évaluation finale est établi.