

Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine

Ouvrez une carrière passionnante et gratifiante dans le domaine de la restauration en apprenant le métier de Commis de cuisine

Formation en continue
8 mois

Les modalités de formation continue

Public :	Jeune - de 30 ans Jeune + de 30 ans Salarié Demandeur d'emploi Particulier
Durée :	8 mois
Lieu :	Interfor - Amiens
Prochaines sessions :	Entrée/sortie permanente

Objectifs

Objectif 1 Acquérir une formation professionnelle en alternance (Entreprise/Centre de Formation), sanctionnée par une certification reconnue.

Programme

BLOC 1 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire

Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail

BLOC 2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

- Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
- Réalisation des préparations culinaires...

Lire la suite sur le site

BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant...

Lire la suite sur le site

Spécificités

- Les séances de travaux pratiques dispensées au Centre de formation nécessitent le port d'une tenue adéquate.
- Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de...

Lire la suite sur le site



Modalités et pré-requis de la formation

1 Certification de la formation

- Titre Professionnel (TP) Commis de cuisine de niveau 3 délivré par la branche professionnelle. Enregistré au RNCP code 37859.
- En alternance, le coût de la formation est pris en charge par l'entreprise (via un organisme financeur).
- Le cursus s'articule autour de blocs de compétences composés à 100% de matières professionnelles.

2 Pré-requis et validation des pré-réquis

- **A partir de 16 ans.**
- La station debout prolongée implique que les candidats soient en bonne condition physique.
- Adaptabilité aux fluctuations de l'activité, goût du travail en équipe et résistance au stress sont requis.

3 Conditions d'admission et Délai d'accès

- **Dossier de candidature** : [rendez-vous sur MAX](#)
- Entretien de motivation avant la signature du contrat.
- **Délai d'accès** : les entrées/sorties sont permanentes dans cette formation. Une fois le dossier complet, l'entrée en formation est possible sous 48h.

4 Moyens pédagogiques

- **273h de cours**
- Un espace professionnel (restaurant d'application, bar et office)
- Une équipe dédiée
- **Licence Streamglis** : pratique interactive de l'anglais par l'actualité.

5 Modalités d'évaluation de la formation

- Un positionnement préalable,
- une évaluation en continu par le tuteur en entreprise et le formateur et

- une évaluation finale (pratique, écrite et orale) en présence d'un jury.

6 Conditions d'obtention

- Contrôle continu
- Epreuve finale en présence d'un jury (un évaluateur pédagogique et un évaluateur professionnel)
- Certification partielle par bloc délivrée pour les blocs où la moyenne de 10/20 est atteinte.

7 Accessibilité aux personnes en difficultés et situation de handicap

L'équipe Interfor vous accompagne. Rendez-vous sur cette page pour en savoir plus : [notre accompagnement](#)

Quels métiers après cette formation?

- Commis.e de cuisine

Quelle spécialisation choisir après cette formation?

- CAP Cuisine
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Comment financer ma formation?

Pour connaître les modalités de financement disponibles pour cette formation, nous vous invitons à contacter l'équipe)

Date de dernière à jour : 09/04/2024

