



COMMIS DE CUISINE

Entrée possible toute l'année !

Êtes-vous prêt.e à nous rejoindre ?

Formation en alternance ou en continue

**TITRE PROFESSIONNEL
DE NIVEAU III :
ÉQUIVALENT À UN CAP !**

**Code RNCP :
RNCP38722**

Actions de formation & Actions de formation par apprentissage





COMMIS DE CUISINE

VERS LE MÉTIER DE...

Commis de cuisine ; Commis de cuisine en collectivité ;
Premier commis ; Commis tournant

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

Le commis de cuisine participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur. Lors de la réception, il contrôle quantitativement et qualitativement les produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

Selon les consignes de production, le commis de cuisine réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client.

Il dresse et envoie les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés selon les consignes de son supérieur hiérarchique.

Le commis de cuisine contrôle la propreté des locaux et des équipements et assure la mise en place des postes de travail. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine et nettoie les locaux et leur équipement en matériel.

Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. Le commis de cuisine travaille en collaboration avec les autres membres de l'équipe et les personnels de livraison. Dans certains établissements, il peut être en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins du client en situation de handicap.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

STRUCTURES RECRUTEUSES :

- Restauration commerciale : gastronomique, bistronomique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot ;
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social ;
- Catering aérien et ferroviaire.

Code RNCP :
RNCP38722

COMPÉTENCES

CCP - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Réceptionner les produits

Ranger les produits et suivre l'état des stocks

CCP - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts

Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

CCP - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Réaliser la mise en place au poste chaud

Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

**CCP - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de
travail et les locaux**

Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail

Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Code RNCP :
RNCP38722



COMMIS DE CUISINE

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluations

Méthode active, visant à faire produire des idées par des jeux de simulation, de rôle, quizz et études de cas.

Méthode démonstrative, consistant en l'attente d'objectifs de savoir-faire, de production par le biais d'exercices écrits ou par la reproduction de conditions de travail.

Apports théoriques concrétisés par des mises en situation autour de simulations, exercices.

Des exemples et des études de cas permettent de mieux comprendre les situations et de les rendre plus vivantes.

Mise en place d'examens blancs.

Modalités d'évaluations

Un QCM d'évaluation sera réaliser en début et en fin de formation afin d'évaluer le niveau d'entrée et les acquis en fin de formation.

A l'issu de la formation, le stagiaire passera son examen final.

Prérequis

Maîtriser les savoirs de base : Lire, écrire et compter.

Financement

- Eligible au CPF (code 8959).
- Eligible à la VAE.
- Contrat de professionnalisation.
- Contrat d'apprentissage
- Tarif : entre 10 et 12€/heure

Validation de la formation

Diplôme : Commis de Cuisine, reconnu par l'Etat, de niveau III-CAP, délivré par le Ministère du Travail et enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles.

Certification : certification partielle possible à travers une validation par blocs de compétences.

Accessibilité aux personnes porteuses de handicaps

La formation est accessible aux personnes porteuses d'handicaps
Pour toute demande de mobilité, un référent est à votre disposition

Durée et rythmes de l'alternance

ALTERNANCE OU EN CONTINU : 1 ou 2 jour par semaine en centre de formation.

Formation possible sur 12 / 18 ou 24 mois avec un volume horaire compris entre 500 et 700 heures.

LIEU

7Bis Rue de la Pouponnière,
69100 LYON

CONTACT



contact-lyon@aati.re@aati.re



07 86 74 73 72



www.aati-formation.fr

Code RNCP :
RNCP38722

Actions de formation & Actions de formation par apprentissage