

COMMIS DE CUISINE

TFP NIVEAU 3 (RNCP 37859)



INFOS PRATIQUES



Durée de la formation :



12 mois (1 semaine en école/ 3 semaines en entreprise)



Horaires des cours :

de 9h à 17h du lundi au vendredi



Lieu de formation :

25 rue de Romainville, 93100 Montreuil* (M°9
Mairie de Montreuil)

*Etablissement recevant du public accessible aux personnes en situation de handicap



Financement :

Formation 100% financée par AKTO



Référents

Référent pédagogique : Isabelle JOVANOVIC

Référent administratif : Hajar BEN ATTIA

Référent Handicap : Isabelle JOVANOVIC

Référent mobilité nationale et internationale : Maïté MERLOT



Certifications préparées :

Titre à finalité professionnelle de commis de cuisine niveau 3 (RNCP 37859* - Certidev)

Possibilité de valider la totalité ou par bloc de compétences

Diplôme de Français Professionnel



Débouchés :

Commis de Cuisine,

Aide de Cuisine,

Commis de Cuisine de collectivité

Commis de Cuisine tournant

Equivalence : non concerné

Suite de parcours : non concerné



MODALITE PEDAGOGIQUE

Formation 100% en présentiel

Cours théoriques et pratiques

Ateliers de mise en situation

Visites et découverte de

l'environnement professionnel

Stage en entreprise

Mise à disposition d'une tenue professionnelle et d'un livret d'accueil



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les techniques culinaires de base et les protocoles d'hygiène en restauration
- Découvrir les postes, le vocabulaire et les pratiques professionnelles du secteur HCR
- Développer une communication professionnelle adaptée en cuisine
- Préparer son projet professionnel et sécuriser une insertion durable dans un secteur qui recrute
- Acquérir les compétences nécessaires à l'obtention du Titre RNCP Commis de cuisine – niveau 3



MODALITE D'EVALUATION

Evaluation initiale

Evaluation continue (Quizz, tests, entretiens individuels)

Examens blancs

Examen final

CONTENUS DE LA FORMATION

- Maîtriser les techniques culinaires de base et les protocoles d'hygiène en restauration
- Découvrir les postes, le vocabulaire et les pratiques professionnelles du secteur HCR
- Développer une communication professionnelle adaptée en cuisine
- Préparer son projet professionnel et sécuriser une insertion durable dans un secteur qui recrute
- Acquérir les compétences nécessaires à l'obtention du Titre RNCP Commis de cuisine – niveau 3
- Acquérir des compétences en français afin d'améliorer votre capacité de communication au sein de l'équipe dans un contexte de production culinaire.

OBJECTIFS DE LA CERTIFICATION*(RNCP 37859)

Le titre professionnel « Commis de cuisine » certifie la capacité à :

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

COMPETENCES VISEES PAR LA CERTIFICATION

- **Collaboration au sein d'un collectif de travail** en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée, tout en veillant aux règles d'hygiène, de sécurité sanitaire et de sûreté au travail.
- **Préparation du poste de travail** selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité.
- **Réception des marchandises, contribution à la gestion et au suivi des stocks**, rangement et stockage des produits selon les méthodes en vigueur et les règles de sécurité alimentaire.
- **Réalisation des préparations culinaires** de base, salées et sucrées : travail et transformation des produits, préparations froides et chaudes, techniques de cuisson et préparations en pâtisserie, dans le respect des procédures et du cadre de production attendu.
- **Nettoyage et désinfection des espaces et des plans de travail** avec les produits et matériels appropriés, conformément aux règles d'hygiène et de sécurité.

POURQUOI FAIRE UNE FORMATION AVEC NOUS ?

1 UNE FORMATION SUR MESURE

Notre formation est pensée pour accompagner au mieux les apprentis vers une entrée en entreprise réussie. Celle-ci comprend :

- **2 semaines de préparation à l'alternance avec :**
-des cours intensifs de français à visée professionnelle, adaptée et en contexte,
-un accompagnement à la construction du projet professionnel,
-des ateliers pour renforcer l'employabilité et développer son pouvoir d'agir.
- **12 mois de formation** au rythme d'une semaine à l'école et de 3 semaines en entreprise pour apprendre le métier de commis de cuisine, découvrir plus de 80 recettes et développer son aisance linguistique. Nos cours de cuisine sont pensés pour allier pratique et théorie et sont associés à des cours de français et de mathématiques et une sensibilisation à l'écoresponsabilité.
- La préparation de **deux certifications** : le TFP Commis de cuisine et le Diplôme de Français Professionnel.

2 UN ACCOMPAGNEMENT SOCIAL & PROFESSIONNEL PERSONNALISE

Nous accompagnons **chaque stagiaire** à la **construction de son projet professionnel** et dans **son parcours social** pour lever les freins à une insertion dans le monde professionnel réussi.

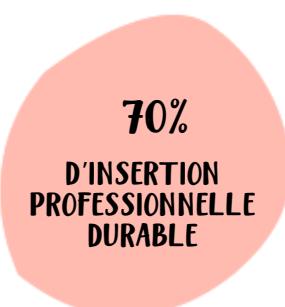
Notre **suivi professionnel** ne se limite pas au temps de la formation mais se poursuit jusqu'à l'**obtention d'un emploi stable**.

Notre vaste réseau de restaurateurs partenaires nous permet de **proposer des lieux de stage variés** (restaurants et hôtels étoilés, brasseries, restaurants traditionnels etc.) et en cohérence avec le projet de chacun.

3 UNE MISE EN LIEN PERSONNALISEE AVEC LES ENTREPRISES

Nous accompagnons les apprentis dans leur recherche d'une entreprise d'apprentissage. Notre vaste réseau de restaurateurs partenaires nous permet de proposer des lieux d'apprentissage variés (restaurants et hôtels étoilés, brasseries, restaurants traditionnels etc.) et en cohérence avec le projet professionnel de chacun.

4 NOTRE IMPACT



PRE-REQUIS

- Niveau A2 acquis à l'oral et à l'écrit au minimum
- Savoir lire, écrire et compter
- Avoir été scolarisé.e au minimum jusqu'à l'équivalent primaire
- Avoir un titre de séjour, un récépissé de demande de titre de séjour

PUBLIC VISE

- BPI ou ressortissant de pays tiers
- Avoir entre 18 et 29 ans

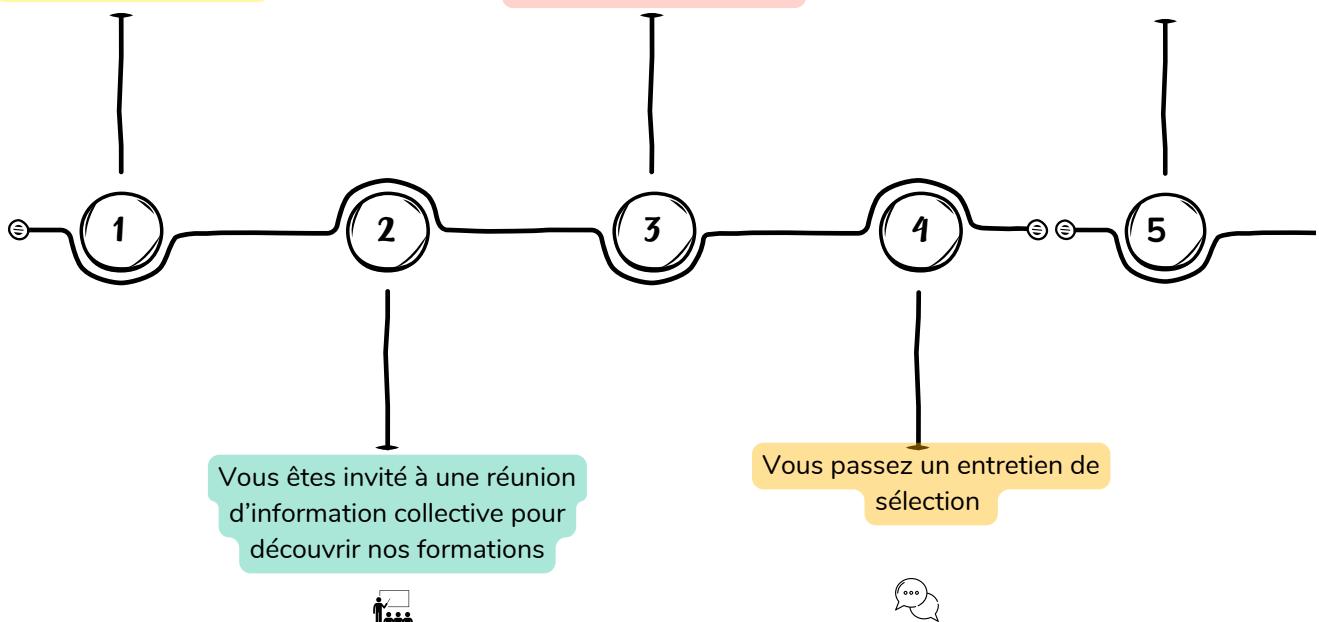
NOS MODALITES D'ADMISSION



Complétez le formulaire d'inscription sur notre site internet

Vous passez un test de positionnement en français et en maths

Entrée en formation



COMMENT POSTULER ?

Vous remplissez les critères d'éligibilité ? **Inscrivez-vous à la prochaine session de recrutement** en vous connectant sur <https://www.ecoledescuistotsmigrateurs.com/notre-formation/#candidate> ou flashez ce QR code :



Vous souhaitez plus d'informations sur notre formation ?

N'hésitez pas à nous écrire à l'adresse suivante :

ecole@lescuistotsmigrateurs.com



Cofinancé par
l'Union européenne