

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE



ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis : Maîtrise de la langue Française et des quatre opérations de bsae

Durée : 1 an

Date d'inscription maximum :
Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1225 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 420 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Respecter des règles d'hygiène dans la pratique de la démarche HACCP
- Entretien la cuisine et le matériel (matériel fixe et petit matériel)
- Gérer le contrôle et le stockage des marchandises lors des livraisons
- Organiser sa production culinaire
- Prendre en compte et respecter des fiches techniques de fabrications culinaires simples
- Préparer de plats simples (apprentissage des techniques culinaires, les différentes cuissons)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'EXAMENS DES FORMATIONS :

- La formation se déroule selon un calendrier d'alternance défini au début de la formation. La formation a lieu dans l'organisme de formation et les cours se déroulent sur le plateau technique de la cuisine collective.
- L'examen se compose en 2 temps : 2 épreuves sous forme de questionnaire écrit d'1H et une mise en situation reconstituée de 5H.

DÉBOUCHÉS :

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. Les types d'emplois accessibles sont : commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant

Le rôle du commis de cuisine : Il travaille sous le contrôle de sa hiérarchie, effectue des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces, des pâtisseries.

Il veille à l'entretien de la cuisine et du matériel ainsi qu'à la bonne utilisation du matériel de service.

Le Commis de Cuisine, respecte les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires et respecte scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.



Métiers de l'Hôtellerie - Restauration

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	CUISINE				
CAP Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)	✓	✓	✓		
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Cuisinier en Desserts de Restaurant		✓			APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
	HÔTELLERIE - RESTAURATION				
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)	✓	✓	✓		APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Serveur en Restauration	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration		✓	✓	✓	APP, CP, FC

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

www.almea-formations.fr