



## Contexte :

Le (la) commis de cuisine réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise. Il (elle) travaille seul (e) ou en équipe sous la direction d'un supérieur hiérarchique. Le (la) commis sera éventuellement amené (e) à superviser un personnel moins expérimenté. L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le (la) commis est en contact direct avec la clientèle. Un premier niveau d'une langue étrangère peut être exigé par l'établissement.

## Pré-requis

- > Posséder les bases élémentaires de la cuisine
- > Une première expérience est souhaitée

## Durée

- > Période de formation : 679 h / Période en entreprise : 315 h
- > Durée totale de la formation : 994 h

*(Le positionnement et l'entretien individuel permettent d'ajuster la durée effective de votre formation selon les activités et compétences professionnelles visées)*

## Tarifs

- > Coût de la formation : 9 506,00 €

*(Sauf conditions particulières et résultats du positionnement)*

- > Rémunération : Selon le contrat de formation et la législation en vigueur

Nos équipes vous accompagnent dans le montage financier de votre parcours formation (Employeur / OPCO...)

## Modalités d'accès

### PUBLIC

- > Salariés en CDI, CDD, Intérim, demandeurs d'emploi selon certaines conditions (financements possibles selon les situations : Apprentissage, Pro-A, Contrat de professionnalisation, CPF, CPF de Transition Professionnelle, plan de développement des compétences...).
- > La formation peut être prise en charge par la Région des Pays la Loire dans le cadre du programme VISA METIERS

### RECRUTEMENT

- > Positionnement sur information collective et/ou entretien individuel : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre
- > Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat
- > Établissement d'un contrat Pédagogique & planning adapté à la situation du participant et aux exigences de l'employeur et/ou OPCO

## Objectifs de la formation

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
  - Réceptionner les produits
  - Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- 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
- 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
- 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

## Délai d'accès

Entrées et sorties permanentes tout au long de l'année et/ou selon dates de sessions définies avec le financeur : nous contacter

## Accessibilité & Handicap

Nos référents « handicap » accompagnent l'intégration et la mise en œuvre d'aide à la compensation du handicap afin d'optimiser un parcours de formation réussi.

Contacts : Séverine DUVERGER / Olivier BLAITEAU : capformation@capformation.net

Locaux répondant aux normes d'accessibilité, de circulation, d'autonomie, d'accès aux équipements & prestation.

## Méthodes utilisées

Plateforme technique comprenant une cuisine pédagogique, un laboratoire de pâtisserie équipée en matériel professionnel & un restaurant d'application pouvant accueillir 40 couverts

Pédagogie : Personnalisation et individualisation des apprentissages / Collectif et ½ groupes / Contenus et rythmes de formation adaptés / Suivi des progressions pédagogiques en continu / Centre de ressources multimédia / Entretiens Individuels / Présentiel et/ou e-learning

## Modalités d'évaluation

Suivi des progressions avec livret d'Évaluation tout au long du parcours de formation

Suivi régulier de stage – Préconisations en lien avec l'entreprise

Organisation d'une Évaluation finale pour l'obtention du titre professionnel Commis de cuisine niveau 3 (code NSF : 221t) auprès d'un jury du titre désigné par les Unités territoriales (UT) des DREETS : une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) / un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat / des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.



Centre de formation de  
SAINT-HERBLAIN

Contact : FEBRE Sandra

02 28 44 32 14 – capformation@capformation.net

Maj le 03/06/2024