

**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 peut être amené(e)à superviser un personnel moins expérimenté. L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, des brasseries, restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures sanitaires, des cuisines centrales, industrielles, chez des traiteurs ou encore dans la restauration mobile (bateaux, 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 est parfois exigé par l'établissement.

Pré-requis

- > Posséder les bases élémentaires de la cuisine
- > Une première expérience est souhaitée
- > De préférence niveau A2 du CECRL

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 de formation (Employeur/OPCO)

Modalités d'accès**PUBLIC**

- > Salariés en CDI, CDD, Intérim, demandeurs d'emploi selon certaines conditions (*Financements possibles : Apprentissage, Pro-A, Contrat de professionnalisation, CPF, CPF de Transition Professionnelle, plan de développement des compétences*)
- > Dans certaines situations, un financement Région des Pays la Loire est possible dans le cadre du programme 1 emploi = 1 formation

RECRUTEMENT

- > Positionnement sur information collective et 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 si besoin
- > 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 votre parcours.
Contacts : Gaëlle LE DORIOL/Olivier BLAITEAU
capformation@capformation.net
- > Locaux répondant aux normes d'accessibilité, de circulation, d'autonomie, d'accès aux équipements & prestations.

Méthodes utilisées

- > Plateforme technique comprenant une cuisine pédagogique, un laboratoire de pâtisserie équipée en matériel professionnel & un restaurant d'application pouvant accueillir 40 couverts + snacking.
- > 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 (code NSF : 221t) auprès d'un jury du titre désigné par les Unités Territoriales des DREETS : une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnements 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
02 28 44 32 14 – capformation@capformation.net

Maj le 09/09/2025