

Titre Professionnel (TP)

Titre Professionnel - Commis de Cuisine

NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) | 805 HEURES EN CENTRE - 210 HEURES EN ENTREPRISE**OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Réceptionner et contrôler les produits
- Réaliser et dresser des productions culinaires simples
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Veiller à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'entreprise

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi majeurs
Salariés en contrat aidé
Salariés à temps partiel (moins de 24h hebdo)
Personnes en PréParE
Personnels en uniforme en reconversion
Sportifs de haut niveau sans contrat

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis

CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Avoir un projet professionnel validé
Avoir une bonne représentation du métier et des conditions d'exercice

PROFIL ATTENDU

Capacité d'analyse et de synthèse, réactivité
Capacité à travailler dans le respect d'objectifs et de procédures
Capacité à travailler en équipe

HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap
Mobilisation du référent Handicap pour identifier les adaptations et aménagements si nécessaire

FINANCEMENTS POSSIBLES

Programme Régional de Formation (PRF)
Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)
Compte Personnel de Formation (CPF)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)
Projet de Transition Professionnelle (PTP)
Promotion par Alternance (Pro-A)

MODALITÉS D'ACCÈS

Résultats communiqués par mail ou courrier
Au plus tard une semaine avant le démarrage prévisionnel de la formation

DÉLAIS D'ACCÈS

Résultats communiqués par mail ou courrier
Au plus tard une semaine avant le démarrage prévisionnel de la formation



Région
Hauts-de-France



Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr



PROGRAMME DE LA FORMATION

CCP 1. Réceptionner, stocker et inventorier les produits
C1 – Réceptionner les produits
C2 – Ranger les produits et suivre l'état des stocks
Préparation à la certification
Validation

CCP 2. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
C3 – Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
C4 – Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
Préparation à la certification
Validation

CCP 3. Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
C5 – Réaliser la mise en place au poste chaud
C6 – Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
Préparation à la certification
Validation

CCP 4. Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux
C7 – Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
C8 – Nettoyer les locaux de production et leurs annexes chauds
Préparation à la certification
Validation

Bloc Transversal
Communication écrite et orale

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation sur plateau technique
Face-à-face pédagogique
Approches pédagogiques diversifiées
Alternance d'apports théoriques et de pratiques professionnelles
Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu en cours de formation
Validation des compétences acquises en fin de parcours
Rédaction d'un dossier professionnel
Présentation aux épreuves de validation devant un jury habilité :
- mise en situation professionnelle
- entretien technique
- entretien final

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Cette formation a une visée d'insertion professionnelle immédiate dans les métiers de :

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- Premier commis

POINTS FORTS

Des professionnels qui transmettent leur passion du métier dans le partage et la convivialité
Une formation avec de nombreux cas pratiques
Un accompagnement personnalisé et une insertion professionnelle facilitée

INFORMATIONS LÉGALES

Certificateur(s)



RNCP38722 : TP - Commis de cuisine
Date de début de validité : 05/06/2024

