



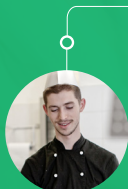
Hôtellerie · Restauration

COMMIS DE CUISINE

Titre à Finalité Professionnelle reconnu par les branches professionnelles · Niveau 3

6 mois - 441h / Selon calendrier • 3 semaines / 4 en entreprise • Présentiel

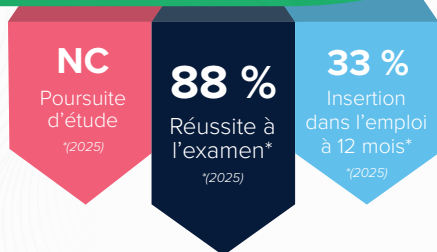
QUELS MÉTIERS ?



Commis de cuisine



Aide de cuisine



CRITÈRES D'ENTRÉE :

- **Public* :**
 - Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.
- **Pré-requis :**
 - Avoir un projet professionnel confirmé.
- **Sélection :**
 - Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.
- **Tarif & Contact :**
 - 0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.
 - 4 900 € pour les stagiaires de la formation professionnelle
 - ✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr
 - ☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :

Contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> • Apprenti-e en CDD en entreprise • Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé
Contrat de professionnalisation	<p>TOUS PUBLICS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternant-e en CDD ou CDI • Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur
Formation continue - VAE	<p>TOUS PUBLICS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stagiaire en formation professionnelle • Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



*Pour les personnes en situation de handicap, des référentes handicap sont à votre disposition pour adapter la prestation si nécessaire. ✉ referenthandicap@ifa-rouen.fr

CONTENU

✦ Etudes de situations numérisées et questionnaires, mise en situation reconstituée

Modules métier

Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine

Adopter une posture pro. • Com. de manière compréhensible • Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail, les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire, les règles de sécurité et santé au travail • Préparer son poste de travail • Nettoyer son poste de travail.

🕒 119 h — 🎓 RNCP37859BC01

Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

Préparer et découper les produits • Réaliser les préparations culinaires de base, des desserts de restaurant • Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Respecter le cadre de production.

🕒 238 h — 🎓 RNCP37859BC02

Réceptionner et stocker des marchandises

Réceptionner les marchandises • Participer à l'approvisionnement des marchandises • Ranger les marchandises • Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire, les règles de sécurité et santé au travail.

🕒 14 h — 🎓 RNCP37859BC03

Développement numérique

Maîtriser les outils digitaux, d'optimiser la gestion de l'information et de renforcer l'efficacité dans un environnement professionnel connecté.

🕒 14 h

Au terme de la formation je serai capable de :

Contribuer à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par ma hiérarchie, réaliser différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement, respecter les conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration.

- Collaborer au sein d'un collectif de travail
- Réaliser des préparations culinaires de base salées et sucrées, des productions culinaires
- Réceptionner des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises
- Ranger des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelles et des exercices d'application. Vous pouvez valider les compétences par bloc de compétences.

Engagement

- Vous transmettre les compétences nécessaires pour devenir un acteur engagé dans la vie économique et sociale
- Développer votre sens critique, votre capacité d'analyse, votre prise d'initiative et votre audace pour agir de manière responsable et durable.

Curiosité et agilité

- Etre sans cesse curieux et ouvert pour innover.
- Savoir écouter et s'adapter à chaque situation pour proposer la solution la plus pertinente.

Partage

- Travailler dans le respect et la confiance pour favoriser la co-production.
- Développer l'esprit d'équipe et la solidarité pour partager sans réserve tous nos savoirs et toutes nos compétences.