



## Hôtellerie · Restauration

### TFP COMMIS DE CUISINE

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

6 mois / Selon calendrier · 3 semaines / 4 en entreprise · Présentiel &

### QUELS MÉTIERS ?



Commis de cuisine



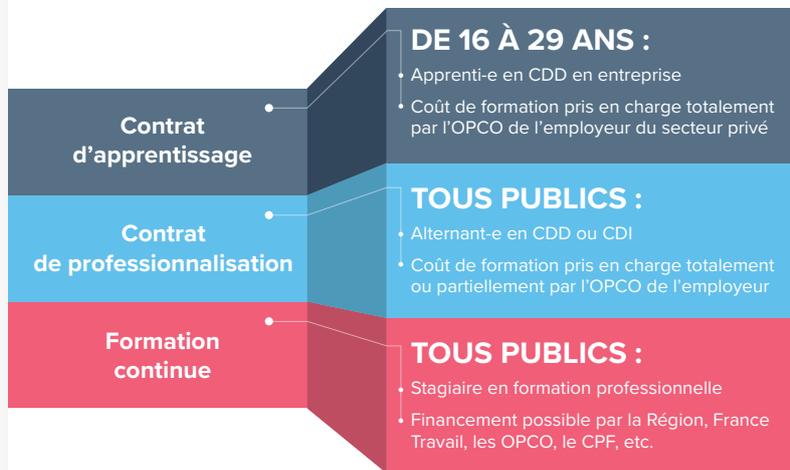
Aide de cuisine



### 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](mailto:hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr)
  - 02 35 52 85 41

### STATUTS ET FINANCEMENTS :



En partenariat avec :



# PROGRAMME

★ Evaluation en mode ponctuel

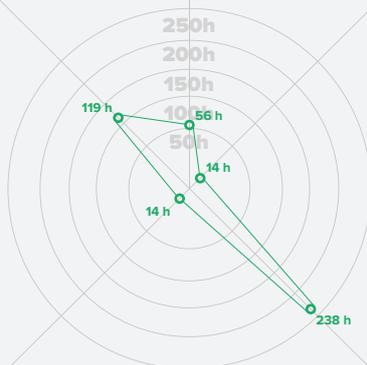
Techniques de recherche d'emploi  
et accompagnement

Bloc 1 - Préparer son poste de travail au  
sein d'une cuisine dans le cadre d'une  
production culinaire

Bloc 3 - Réceptionner et stocker  
des marchandises, des produits

Développement numérique

Bloc 2 - Réaliser des préparations  
culinaires de base en respectant les  
consignes de production



## Au terme de la formation je serai capable de :

- Réaliser tous types de travaux en cuisine dans un petit restaurant familial comme dans un grand groupe de renommée internationale
- Aider à la mise en place
- Réceptionner et ranger les provisions
- Préparer les repas du personnel
- Eplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures
- Assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices

## Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelles et des exercices d'application.

### 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.