

CODE CPF : 248429



Taux de réussite à l'examen  
(Chiffres 2020)

Taux de rupture  
(Chiffres 2021)

Taux de poursuite d'étude  
(Chiffres 2020)

Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois  
(Enquête RNCP - Chiffres 2020)

**NC**  
**0%**  
**NC**  
**NC**

## PRÉREQUIS

- Avoir un projet professionnel confirmé

## RECRUTEMENT

- Dossier de candidature et entretien de motivation
- Tests de positionnement

## PUBLIC

- Jeune de 16 à 29 ans
- Adulte de + 29 ans
- Salarié-e
- Demandeur d'emploi
- Particulier-e

## TYPE DE CONTRAT

- Contrat de professionnalisation
- Formation continue

## CALENDRIER

- Entrée et sortie permanente

## DURÉE

- 1 an (350 heures)

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- En présentiel et / ou en distanciel
- Pédagogie active, mises en situations professionnelles, exercices d'application

## RYTHME DE L'ALTERNANCE

- 1 semaine en centre par mois en moyenne

## NIVEAU DE SORTIE

- Niveau 3

## TARIFS

- 4900 €

Une formation du réseau :



## MÉTIERS

- Commis de cuisine
- Aide de cuisine

## MISSIONS

Le-la **CQP Commis de Cuisine** est la première étape dans la hiérarchie des métiers de la cuisine et constitue une période d'apprentissage indispensable et capitale dans la carrière d'un-e futur-e professionnel-le de la cuisine.

Placé-e sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le-la commis sera en charge de tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures, etc...puis, à la fin du service, assisté-e ou non d'un plongeur, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices.

Il-elle peut être employé-e aussi bien dans le petit restaurant familial que dans les grands groupes de renommée internationale.

RÉUSSITE

PROFESSIONNEL

EXCELLENCE

INDIVIDUALISATION

FORMATION

METIER

CARRIÈRE



RETROUVEZ-NOUS SUR  
[WWW.IFA-ROUEN.FR](http://WWW.IFA-ROUEN.FR)

Un institut de formation en alternance



# PARCOURS FORMATION

JE M'INFORME

JE PASSE LES ENTRETIENS

JE SIGNE MON CONTRAT



JE CANDIDATE

JE RECHERCHE MON ENTREPRISE

JE DÉBUTE MA FORMATION

Conseil et accompagnement possible de l'IFA à chacune des étapes.

## CONTENU DE LA FORMATION

4 blocs capitalisables

Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés	3 jours 294 € TTC
Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	6 jours 588 € TTC
Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	2 jours 196 € TTC
Réaliser des préparations culinaires	39 jours 3822 € TTC

## A chaque projet, son parcours...

J'opte pour un parcours complet ou à la carte. **Proposées en blocs de compétences**, nos formations vous permettent (salariés et services RH) de construire un parcours professionnel adapté.

Selon votre situation, l'objectif est de :

- faire reconnaître vos compétences grâce à la VAE,
- vous former à un métier en préparant un titre ou un diplôme dans son intégralité ou par blocs de compétences capitalisables.

## STATUT ET FINANCEMENTS

La pédagogie de l'alternance est au coeur des pratiques de l'IFA. Nous déployons une offre de services et de formations adaptée à toutes les situations. **Un seul objectif** : répondre au besoin en compétences des entreprises et s'adapter au projet professionnel des futurs apprenants.

FORMATION CONTINUE	CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION	CONTRAT D'APPRENTISSAGE
--------------------	---------------------------------	-------------------------

### TOUS PUBLICS

- **Statut**  
Stagiaire de la formation professionnelle
- **Coût / Financement**  
Financement possible par la Région, Pôle Emploi, les OPCO, l'entreprise, le CPF, le CPF de transition, la ProA... selon la situation du futur stagiaire (DE, salarié, etc.). Le stagiaire peut bénéficier d'une protection sociale et d'une rémunération selon sa situation avant l'entrée en formation.

### TOUS PUBLICS

- **Statut**  
Salarié-e en CDD ou CDI
- **Coût / Financement**  
Formation gratuite pour l'alternant-e. Prise en charge totale ou partielle par l'OPCO de l'employeur. L'alternant-e bénéficie d'une rémunération versée par l'employeur.

### JEUNES DE 16 A 29 ANS

- **Statut**  
Salarié-e en CDD ou CDI
- **Coût / Financement**  
Formation gratuite pour l'apprenti-e et l'employeur relevant du secteur public. L'apprenti-e bénéficie d'une rémunération versée par l'employeur.



11 rue du Tronquet - BP 256  
76130 Mont Saint Aignan

[www.ifa-rouen.fr](http://www.ifa-rouen.fr)

[accueil@ifa-rouen.fr](mailto:accueil@ifa-rouen.fr)

## CONTACT

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

