



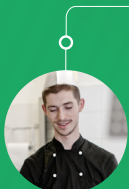
Hôtellerie · Restauration

TFP 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 & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Commis de cuisine



Aide de cuisine



NC
Poursuite
d'étude*

¹(2023)

87 %

Réussite à
l'examen*

¹(2024)

71 %

Insertion
dans l'emploi
à 6 mois*

¹(2022)

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**

- 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**

TOUS PUBLICS :

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

**Formation
continue - VAE**

TOUS PUBLICS :

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation en mode ponctuel par blocs de compétences

Bloc 1 : Etudes de situations numérisées et mises en situation de préparation du service

Bloc 2 : Etudes de situations numérisées et mises en situation de mise en place du bar

Bloc 3 : Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite du candidat et création d'une nouvelle boisson

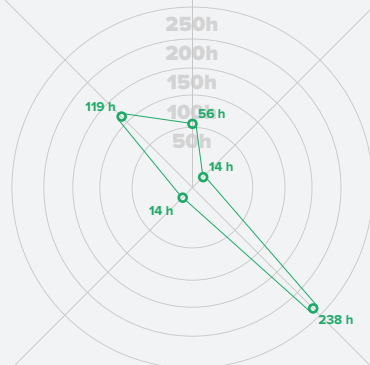
Techniques de recherche d'emploi
et accompagnement

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.