



Commis de cuisine

Titre à finalité professionnelle validé par le CPNEih



Objectifs

La Préparation à ce Titre Professionnel a pour but de former des personnes capables de :

- Effectuer des préparations préliminaires
- Réaliser des cuissons
- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces
- Réaliser des pâtisseries
- Utiliser correctement le matériel de service
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

L'alternance

Le jeune salarié étudie une semaine par mois à l'EHP et travaille en entreprise le reste du temps, cela permet d'acquérir des connaissances en centre et y cumuler une expérience professionnelle.

Tuteur

Un tuteur est choisi au sein de l'entreprise par l'employeur. Il guide le jeune salarié et assure la liaison avec le centre de formation.

Les contrats d'alternances

L'intégration à nos formations se fait sous le biais du contrat de professionnalisation ou d'apprentissage, l'objectif étant de favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle par la pratique dans le monde du travail tout en visant l'acquisition d'un titre ou certificat.

Conditions d'admission

Avoir une bonne maîtrise de la langue française. Admission après, étude de candidature entretien de motivation et tests.

Après le Titre Pro

Le titre professionnel de commis de cuisine permet une insertion directe dans le monde du travail sur des postes de commis dans la restauration traditionnelle comme gastronomique.

Il ouvre aussi sur la possibilité de continuer sur un TFP de cuisinier que propose l'École Hôtelière de Provence.

Programme de Formation

Hygiène et sécurité	60 h
Préparations préliminaires	65 h
Cuissons	70 h
Fonds et sauces	70 h
Pâtisserie	50 h
Approvisionnement et stockage	70 h
Organisation et distribution	70 h
Total pour l'ensemble de la formation	455 h

Les atouts de l'École Hôtelière de Provence

- . Un service dédié à l'accompagnement de votre recherche d'entreprise
- . Des entreprises et partenaires sérieux et impliqués dans la formation
- . Des enseignants passionnés et qualifiés
- . Un suivi pédagogique rigoureux
- . Un cadre exceptionnel
- . Un équipement permettant l'accueil des personnes à mobilité réduite
- . Cette formation est accessible à la plupart des personnes en situation de handicap, notre référent sera un support pour les accompagner dans leur projet de formation en anticipant ainsi des aménagements nécessaires.

Evaluation Continue

Mise en situation professionnelle ou présentation d'un projet, entretien technique, questionnaire ou questionnement à partir de production / dossier faisant état des pratiques professionnelles / résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Evaluation et épreuves à l'examen

L'évaluation finale est réalisée par une commission d'évaluation constituée de deux évaluateurs (jury):

L'évaluateur pédagogique et l'expert professionnel.

L'épreuve comporte un QCM et une épreuve technique (mise en situation).

A l'issue, un procès verbal de Commission d'évaluation finale est établie.



Nous situer

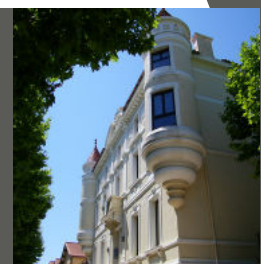
Coordonnées GPS : N 43°16.660' E 005°32.139'

Bus : n°240 – Arrêt St Mitre

SNCF : gare d'Aubagne puis navette gratuite (n°6) jusqu'à « le Clos Rufisque »

Qualités requises

- Goût du travail en équipe
- Endurance
- Respect de la hiérarchie
- Ténacité - Volonté
- Sens de l'effort juste
- Goût du challenge
- Rigueur



Plan de Formation du Titre Professionnel

Commis de Cuisine

LE SALARIÉ	L'ENTREPRISE	NIVEAU	NOMBRE D'HEURES PREVU
		- Niveau 3- (certificat validé par CNPE/IH)	485

I. Niveau de connaissances préalable requis :

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

II. Les objectifs de la formation :

La préparation à cette formation de commis de cuisine a pour but de former des personnes capables :

- ↪ D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur
- ↪ D'effectuer les préparations préliminaires (laver, éplucher, canneler, tailler, émincer...)
- ↪ De maîtriser les cuissons
- ↪ De réaliser appareils, fonds et sauces
- ↪ De connaître les bases fondamentales de la pâtisserie
- ↪ De connaître le processus d'approvisionnement, stockage et stockage
- ↪ De respecter l'organisation de son poste de travail
- ↪ D'être réactif au moment du service
- ↪ De remettre en état son poste de travail et les locaux

L'exercice du métier requiert rapidité et dextérité, de bonnes capacités d'autonomie et d'organisation.

Il nécessite la mise en œuvre de comportements adaptés aux différentes clientèles, une grande discrétion et de la courtoisie. Le métier de Commis de Cuisine exige une présentation irréprochable et une bonne résistance à la pression.

III. Le Contenu de la formation

Compte tenu du parcours et des acquis initiaux de Nom de l'étudiant, les modules suivants seront dispensés dans le cadre de sa formation :

MODULES	ACQUIS INITIAUX	COMPETENCES A ACQUERIR	NOMBRE D'HEURES
Hygiène et sécurité	Aucun	Toutes	60
Préparations Préliminaires	Aucun	Toutes	65
Cuissons	Aucun	Toutes	70
Fonds et Sauces	Aucun	Toutes	70
Pâtisserie	Aucun	Toutes	50
Approvisionnement et Stockage	Aucun	Toutes	70
Organisation et Distribution	Aucun	Toutes	70
Actions d'évaluation et d'accompagnement			30

IV. Modalités de déroulement de la formation :

Entrées permanentes tout au long de l'année, la formation en alternance s'étale de 6 mois minimum à 12 mois maximum avec 1 à 2 semaines de cours par mois placées au préalable sur le calendrier d'alternance pédagogique.

Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis à l'alternant dans le cadre strict des modules exposés ci-dessous.

Les formateurs veilleront à ce que chaque participant puisse poser ses questions et s'assureront de l'acquisition des compétences avec des tests périodiques.

Les semaines de cours se déroulent sur le plateau technique à Aubagne au Château des creissauds. Au sein également du restaurant pédagogique de l'école.

Les formateurs remettront leurs supports pédagogiques qui permettront à chaque alternant de suivre le déroulement de la formation ainsi que d'accéder à la maîtrise des compétences constituant les objectifs de ladite formation.

V. Moyen d'encadrement :

L'encadrement des alternants sera assuré par la direction et/ou le formateur pendant sa présence sur le centre de formation. Le participant pourra contacter du Lundi au Vendredi de 8h30 à 18h le centre de formation et plus précisément :

Le directeur Commercial et Communication M. PILATI Patrice (p.pilati@ehp.fr) ou son adjointe Mme MAESEN Valérie (v.maesen@laforbine.com) pour toute question d'assistance ou d'accompagnement sur les relations avec les entreprises. Le Directeur Pédagogique M ATTARD Nicolas (n.attard@laforbine.com) pour toute question sur le cadre pédagogique.

VI. L'évaluation de la formation :

Évaluation des acquis se fait conjointement en entreprise par le tuteur de l'élève et par les formateurs du centre de formation.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
PRÉPARATION PRÉLIMINAIRES
CUISSENS
FONDS ET SAUCES
PÂTISSERIE
APPROVISIONNEMENT STOCKAGE

VII. Les projets professionnels :

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes sur différents types de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée.

Les débouchés sont multiples. Le commis de cuisine peut exercer son activité dans les restaurants traditionnels, les restaurants gastronomiques, les restaurants de chaînes hôtelières, les restaurants de collectivités. Ce professionnel a aussi l'opportunité de **partir à l'étranger facilement** pour apprendre de nouvelles langues.

Le commis de cuisine peut connaître une grande évolution au cours de sa carrière : cuisinier, chef de partie, chef cuisinier. Après de longues années d'expérience, il peut aussi se mettre à son compte en ouvrant un restaurant.

Le candidat qui a validé son Titre Professionnel peut poursuivre sur une année d'alternance supplémentaire dans le cadre d'un CQP (Certificat de Qualification Professionnel) Cuisinier pour objectif d'acquérir des compétences en Management d'établissement et personnel de cuisine.

VIII. Modalités de suivi de la formation :

Une feuille d'émargement sera conjointement signée par le formateur et chaque alternant, à l'issu de chaque module de formation, permettant d'attester l'exécution de formation.

IX. Listes des formateurs :

Emmanuel VALLARINO	Techniques de Cuisine
René ALLOIN	Techniques de Cuisine

XI. Sessions et tarifs :

L'entrée du titre professionnel de Commis de Cuisine se fait le cadre de l'alternance et se déroule tout au long de l'année dans le cadre de rentrée permanente.

La formation en alternance est financée par France Compétences sous réserve de l'accord de l'OPCO.

XII. Modalité d'obtention :

Pour valider le Titre Professionnel Commis de Cuisine, la Commission nationale paritaire de certification (Jury) dispose :

Note obtenue à l'évaluation finale, (convocation du candidat sur une demi-journée)

L'évaluation finale est réalisée par une commission d'évaluation constituée de deux évaluateurs (Jury):

L'évaluateur pédagogique l'expert professionnel

Epreuve qui comporte un QCM, une épreuve technique (Mise en Situation) et un entretien de 10 minutes .

A l'issu, un procès-verbal de Commission d'évaluation finale est établi.