

Titre Professionnel

Commis de Cuisine

(TP Commis de Cuisine)

En Formation Professionnelle Continue



Accessibilité :

**La MFR est particulièrement sensible aux Personnes en situation de handicap.
Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensations possibles.**

Derrière ses fourneaux, il prépare de bons petits plats. Plats du terroir ou plats exotiques, le cuisinier associe les saveurs, rectifie les assaisonnements, mijote les sauces pour étonner et satisfaire ses clients les plus gourmets.

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

PREREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter. Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

DURÉE

4 mois environ (630 heures).
Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.

POUR QUI ?

Tout public
14 places disponibles

MODALITÉ DE LA FORMATION

Présentiel

VALIDATION DE LA FORMATION

Titre professionnel de niveau 3
(CAP/BEP) de Commis de Cuisine
Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications,
consultez le site internet de France Compétences.

CONTENUS DE LA FORMATION

La formation se compose d'un module, complété par 1 période en entreprise.
Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation (1 semaine).

Module Préparer, dresser et envoyer des entrées, des plats et des desserts :
législation et démarche en matière de sécurité alimentaire – la réception et le stockage des produits – le suivi de l'état des stocks - les opérations de prétraitement des denrées alimentaires - les taillages des végétaux – les techniques culinaires de base des fonds et sauces, des viandes et poissons, des entremets et pâtisseries – techniques de base et cuissons au poste entrées froides et chaudes - assemblage et dressage des entrées - techniques de base au poste chaud, cuissons longues, cuissons minute - dressage à la commande au poste chaud - les techniques de base et cuissons au poste des desserts - assemblage et dressage des desserts de restaurant - préparation et organisation d'un menu complet – le nettoyage et la remise en état des matériels et des postes de travail – le nettoyage des locaux de production et leurs annexes - synthèse des apprentissages (12 semaines).

Période en entreprise (4 semaines).

Période de certification (1 semaine).

Les aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation

CERTIFICATION

Le module Préparer, dresser et envoyer des entrées, des plats et des desserts permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) de commis de cuisine. Ce module contient 4 CCP/Blocs de compétences :

CCP / Blocs de compétences - Réceptionner, stocker et inventorier les produits
CCP / Blocs de compétences - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

CCP / Blocs de compétences - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

CCP / Blocs de compétences - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Titre Professionnel

Agent(e) de Service Médico-Social (TP ASMS)

En Formation Professionnelle Continue

ACCESSIBILITÉ AUX PSH

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- information individuelle ou collective,
- dossier de demande de formation,
- identification, voire évaluation des acquis,
- entretien individuel de conseil en formation, de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé.

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation sur notre site et des places disponibles, en constante évolution.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis

- En cours de formation

Evaluation périodes d'application pratique

- Bilan de la période en entreprise

Certification TP, CCP

Délibération du jury sur la base :

- du dossier Professionnel,
- des résultats aux épreuves de la session d'examen,
- de la mise en situation professionnelle,
- de l'entretien final

Evaluation satisfaction

- Enquête de satisfaction stagiaire.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ou la certification visée, ainsi qu'une expérience professionnelle suffisamment adéquate

PLANNING 2025

Début : 02 décembre 2024

Fin : 21 mars 2025



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé

Moyens pédagogiques : Kit Pédagogique - Documents écrits - Diaporama - Supports "clé en main" - Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Des salles polyvalentes
- Des salles informatiques
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux RC des TP et CQP

TARIF DE LA FORMATION

8756,00 euros

ET APRES ?

Formation permettant d'atteindre le niveau 4 (bac technique) : chef de cuisine en restauration collective.

TYPES D'EMPLOI ACCESSIBLES

Commis de cuisine en collectivité, premier commis, commis tournant.

FINANCEMENT

Contrat de professionnalisation : prise en charge par l'OPCO

Demandeur d'emploi : Se rapprocher de FRANCE TRAVAIL

Salarié : Formation prise en charge en fonction du CPF

FSE : Fonds Social Européen

Personnel : Nous consulter pour un devis

RESPONSABLES FORMATION

Vanessa COLOMBO

vanessa.colombo@mfr.asso.fr

Manuella MATHEY

manuella.mathey@mfr.asso.fr