



PROGRAMME DE FORMATION

Titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine

1. Public :

- Salarié ou demandeur d'emploi : sans condition d'âge (parcours individualisé).
- Publics concernés : peu ou pas qualifiés, souhaitant réactualiser leurs compétences professionnelles ou changer de secteur.
- Conditions : Avoir validé son projet professionnel de commis de cuisine.

Prédispositions : goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration, être organisé, sens du contact, souhait de travailler en équipe, créativité et bonne résistance physique.

2. Diplôme reconnu par la profession :

Le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière est un diplôme officiel de la profession, délivré par la CNPE/IH, correspondant à une formation et un poste en restauration, en hôtellerie non prévus par l'Éducation Nationale et certifiant l'employabilité dans l'Hôtellerie-Restauration (exemple : CQP Agent de restauration travaillant en entreprise de restauration de masse).

La formation en alternance est évaluée en contrôle continu en entreprise et en centre de formation. La finalité est l'obtention d'un diplôme professionnel le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière et l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

3. Objectif général :

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons. Le commis doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes. Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement. Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activ

Programme :

Cette action de formation se déroule sur 280 heures de formation réparties en 3 blocs de compétences et 120 heures en entreprise.

Le métier s'articule autour des activités suivantes :

- Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail – Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail
- Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
- Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Compétences attestées :

- Bloc 1 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- Bloc 2 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- Bloc 3 - Réceptionner et stocker des marchandises

Objectifs pédagogiques :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

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

- c.1 Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- C.2 Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- C.3. Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- C.4 Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- C.5. Appliquer les règles, les principes d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- C.6. Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace
- C.7. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Modalités d'évaluation pédagogique :

- Application sur les plateaux techniques
- Cours théoriques
- Auto évaluation et Evaluations formatives

Modalités d'évaluation finale :

- Etude de situation numérisée et questionnaire : 1h00 maximum.

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

- C.8. Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- C.9. Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- C.10. Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- C.11. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- C.12. Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

Modalités d'évaluation pédagogique :

- Application sur les plateaux techniques
- Cours théoriques
- Auto évaluation et Evaluations formatives

Modalités d'évaluation finale :

- Mise en situation reconstituée : 5h00 maximum
- Préparation au choix :
- Entrée / dessert
- Plat / dessert
- Entretien avec le jury : 10 minutes

Bloc 3 Réceptionner et stocker des marchandises

- C.13. Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- C.14. Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- C.15. Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- C.16. Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- C.17. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Modalités d'évaluation pédagogique :

- Application sur les plateaux techniques
- Cours théoriques
- Auto évaluation et Evaluations formatives

Modalités d'évaluation finale :

- Etude de situation numérisée et questionnaire : 45 minutes maximum

Temps de formation estimatif par blocs :

- Bloc 1 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine :
56 heures
- Bloc 2 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production :
175 heures
- Bloc 3 - Réceptionner et stocker des marchandises :
21 heures
- Journée d'accueil et évaluation :
14 heures
- Accompagnement projet professionnel :
14 heures
- Total : 280**