

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine et valider le TFP commis de cuisine (certification de niveau 3). Certification professionnelle délivrée par CERTIDEV. La formation permet de réaliser 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.

- ▶ **Débouchés métiers : Commis de cuisine restauration traditionnelle et collective, second de cuisine avec de l'expérience.**
- ▶ [ÉQUIVALENCES PROPOSÉES PAR FRANCE COMPÉTENCES](#)

Prérequis

| | |
|------------------------|---|
| Diplômes obligatoires | Non concerné |
| Conditions spécifiques | Le candidat doit être en capacité de lire, comprendre et rédiger des écrits simples |

MODALITÉS D'ORGANISATION

| Informations collectives : | | Dates de prochaines sessions : | |
|---------------------------------------|-------------------------|--|----------------------------------|
| Date : Les mardis de l'ACPM | Heure : 10h00 | Date : Entrées & sorties permanentes | Heure : Nous consulter |

| Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours

| Durée totale : 406 h Centre

| Rythme hebdomadaire : En continu

| Formation en milieu professionnel : 400h

| Entrées/Sorties permanentes

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources
- Salles informatiques

Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)
- Accompagnement personnalisé vers l'emploi

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Nombre d'apprenants en 2024 : 0

Taux de réussite aux validations en 2024 : pas de session

Taux de satisfaction apprenants en 2024 : pas de session

Taux d'insertion professionnelle en 2024 : pas de session

Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : pas de session

Taux de rupture en 2024 : pas de session

Taux d'interruption en 2024 : pas de session

Taux de poursuite d'étude en 2024 : pas de session

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | hra@acpm.eu


Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

 : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter.

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le TFP Commis de cuisine (certification professionnelle de la branche CERTIDEV) La dispense de blocs de compétences est possible sur présentation de justificatifs.

| | Heures | Tarif |
|--|--------------|---------------|
| COMPÉTENCES #1 – RNCP37859BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine | | |
| Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail | 14 h | 210€ |
| 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 | 35 h | 525€ |
| Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels | 42 h | 630€ |
| Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres | 35h | 525€ |
| Total du bloc de compétences | 126 h | 1890 € |

COMPÉTENCES #2 – RNCP37859BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

| | | |
|---|--------------|--------------|
| Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur. Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production. | 70 h | 1050 € |
| Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production | 70 h | 1050 € |
| Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire. Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine. | 35 h | 525€ |
| Total du bloc de compétences | 175 h | 2625€ |

COMPÉTENCES #3 – RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises

| | | |
|--|--------------|--------------|
| Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits. | 35 h | 525 € |
| Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage. | 35 h | 525 € |
| Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets. | 21 h | 315 € |
| Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits | 7h | 105 € |
| 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 | 7h | 105€ |
| Total du bloc de compétences | 105 h | 1575€ |

Période de Formation obligatoire

| | | |
|--|-------|--|
| Période de formation obligatoire en entreprise | 400 h | |
|--|-------|--|

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation - Modalités d'évaluation : Mise en situation reconstituée & Entretien avec le jury
Etude de situation numérisée et questionnaire. Délivrance du TFP Commis de cuisine sous condition de validation des examens et de la période de formation en entreprise

| | Total heures | Total Prix |
|---|--------------|---------------|
| Total Formation | 406 h | 6090 € |
| Période de Formation Obligatoire en Entreprise | 400 h | |

Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail ou la Région, sous conditions d'éligibilité.

Contrat d'apprentissage

Financement CPF

