

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE : COMMIS DE CUISINE

(Certification de Niveau 3)



SOMMAIRE

- ⇒ PROGRAMME ----- p. 03
- ⇒ PRÉ-REQUIS ----- p. 04
 - ⇒ Par le biais de l'ALTERNANCE
 - ⇒ Par le biais de la FORMATION CONTINUE
- ⇒ TAUX DE RÉUSSITE ----- p. 05
 - ⇒ Par le biais de l'ALTERNANCE
 - ⇒ Par le biais de la FORMATION CONTINUE
- ⇒ RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION (*à disposition au secrétariat et au Centre de Ressources*)
- ⇒ DÉROULÉ DE L'EXAMEN ----- p. 06
- ⇒ LIENS UTILES ----- p.07
- ⇒ PARTENAIRES ----- p. 08

PROGRAMME



RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES, DES PRODUITS

- ✓ Etre capable d'assurer le contrôle, la réception et le stockage des marchandises
 - Le contrôle de marchandises
 - Les DLC et DDM des produits
 - Les règles de stockage (températures)
- Les inventaires physiques
- Le déconditionnement et la traçabilité des produits



RÉALISER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE

- ✓ Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- ✓ Réalisation des travaux préparatoires : lavage et épluchage des légumes,
- ✓ Les différentes tailles de légume
- ✓ Réception de la matière d'œuvre et contrôle des livraisons
- ✓ Utilisation d'une mandoline, un robot, tranchage
- ✓ Transformation des produits bruts (viande, volaille, poissons...)
- ✓ Utilisation de produits semi-élaborés.

LES CUISSONS

- ✓ La cuisson dans un liquide (pochage, court-bouillon...)
- ✓ La cuisson des œufs
- ✓ Les techniques de cuisson (griller, braiser, poêler, sauter, rôtir)
- ✓ La cuisson des légumes (étuver, braiser...)
- ✓ La cuisson des pâtes et du riz
- ✓ Les techniques de friture
- ✓ Les cuissons vapeurs, les cuissons avec une sonde
- ✓ Les assaisonnements.

LES FONDS & SAUCES

- ✓ Connaître les différentes techniques de liaisons (farine, roux, maïzena, réduction, matière grasse)
- ✓ L'utilisation des sauces et fonds en PAI (Produit Alimentaire Industriel)

LA PÂTISSERIE

- ✓ Les technologies de la pâtisserie
- ✓ Les pâtes de base (feuilletées, brisées, génoise, etc.)
- ✓ Les crèmes sucrées (anglaises, pâtisseries, fouettées...)
- ✓ Les techniques de réalisation et les gestes
- ✓ Le vocabulaire technique et son application (Tamiser, chemiser, pocher, mouler, etc.)



APPLIQUER LES RÈGLES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- ✓ Application des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur
- ✓ Sensibilisation à la microbiologie
- ✓ La notion de danger (TIAC) et les procédures de contrôle
- ✓ Le Guide de bonnes pratiques hygiéniques
- ✓ Réglementation dans l'entreprise
- ✓ Sécurité de l'ensemble des salariés dans l'entreprise
- ✓ Risques psycho sociaux en entreprise
- ✓ Gestion des risques naturels et technologiques liés à l'activité
- ✓ Ergonomie du poste de travail
- ✓ Gestes et postures



NETTOYER ET DÉSINFECTER LES ESPACES, LES PLANS DE TRAVAUX, AVEC LES PRODUITS & MATÉRIELS APPROPRIÉS

- ✓ Application de la méthode H.A.C.C.P.
- ✓ Entretien de son poste de travail et des locaux affectés à la cuisine
- ✓ Le lavage, la désinfection et le séchage des mains
- ✓ La marche en avant, La chaîne du froid
- ✓ L'installation du poste de travail et premiers travaux
- ✓ Les techniques de nettoyage selon le plan de maîtrise sanitaire,
- ✓ Les produits d'entretiens

MODULES COMPLÉMENTAIRES :

BUREAUTIQUE & NTIC

- ✓ Les outils et services innovants pour augmenter l'information client
- ✓ Fidéliser ses clients et les faire réserver sur place et sur le site internet
- ✓ Création d'un site Web sur un restaurant virtuel
- ✓ Évaluation, modernisation et élargissement des niveaux de compétences sur les modules : WORD, EXCEL, POWERPOINT.

TECHNIQUES DE RECHERCHE D'EMPLOIS

- ✓ Élaboration du CV
- ✓ Simulation d'entretien d'embauche
- ✓ Rencontre et entretien professionnel

DÉVELOPPEMENT DURABLE

LA CITOYENNETÉ

PUBLIC & PRÉ-REQUIS



Par le biais de Contrat d'ALTERNANCE

- Avoir plus de 18 ans.
- La station debout prolongée implique que les candidats soient en bonne condition physique. Sens des relations humaines, vivacité, esprit d'initiative, sens commercial, dynamisme et méthode, résistance au stress sont requis.

Par le biais de la FORMATION CONTINUE

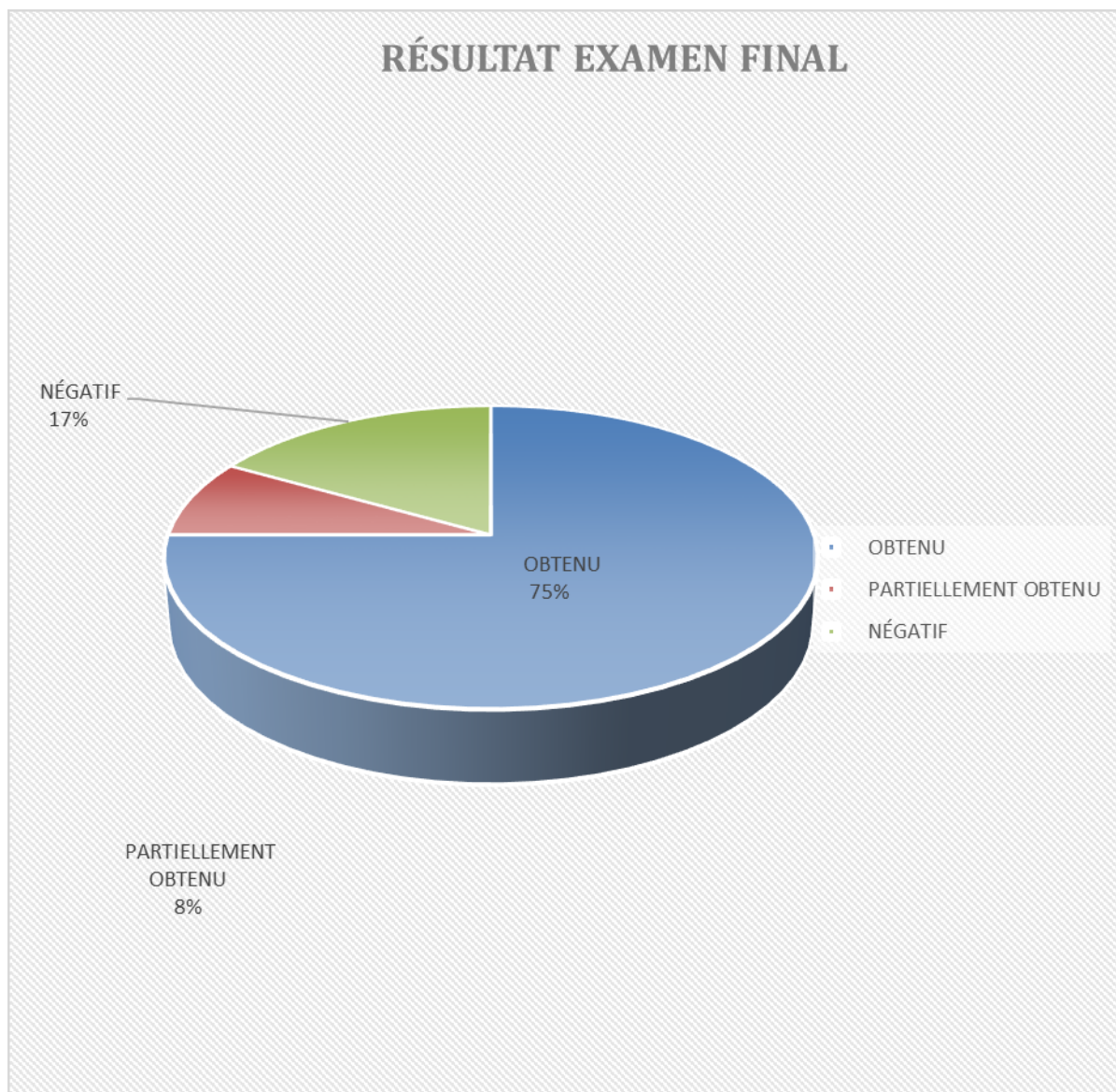
- Demandeurs d'emplois
- Être en forme physiquement (station debout, manutention légère et parfois déplacement d'objets encombrants)

TAUX DE RÉUSSITE



Par le biais de Contrat d'ALTERNANCE

Par le biais de la FORMATION CONTINUE



DÉROULÉ DE L'EXAMEN



L'OBTENTION DU TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE : COMMIS DE CUISINE, SE DÉROULE SELON 2 MODALITÉS

1. UN QUESTIONNAIRE ÉCRIT

Où sont évaluées les compétences liées aux matières technologiques. Le temps imparti pour répondre à ce questionnaire est de **1 heure**.

2. UNE MISE EN SITUATION RECONSTITUÉE

Qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier du Titre à Finalité Professionnelle visé. Le temps imparti est de **5 heures**. Un entretien individuel de **10 minutes** vient compléter cette mise en situation. Il permet d'approfondir et de valider les compétences évaluées lors de la mise en situation reconstituée, ou de compléter celles qui n'auraient pu être évaluées

RÉPARTITION DES POURCENTAGES DE L'ÉPREUVE FINALE CQP SERVEUR

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. QUESTIONNAIRE ÉCRIT | 20 % de la note EXAMEN FINAL |
| 2. MISE EN SITUATION RECONSTITUÉE et ENTRETIEN | 80 % de la note EXAMEN FINAL |

RATTRAPAGE

Les Blocs de compétences évalués sont acquis à vie. Pour les VALIDATIONS PARTIELLES, il sera proposé des séances d'évaluation de RATTRAPAGE, soit dans le cadre des Parcours Certifiants ou de Parcours en Alternance.

En cas d'impossibilité dans ces fins de périodes, des évaluations ponctuelles seront proposées aux candidats. (VAE – CPF)



LIENS UTILES

⇒ www.catalyse.fr

- Sessions de formation

⇒ **FICHE RNCP** www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31053/

- Diplôme enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles (N°31053)

⇒ **MON COMPTE FORMATION**

www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/

- Je trouve une formation (*un bloc de compétences*) et je m'inscris

⇒ **TAUX DE RÉUSSITE** (TOUTES FORMATIONS CONFONDUES)



PARTENAIRES



SÉMÉAC 05 62 45 34 93

patriciaartigues@catalyse.fr
christel.marlot@catalyse.fr

PAU 05 59 27 55 40

secretariatpau@catalyse.fr

TOULOUSE 05 62 14 14 78

juliesoukra@catalyse.fr
secretariat@catalyse.fr

RÉFÉRENTS HANDICAP

juliesoukra@catalyse.fr
patriciaartigues@catalyse.fr