

Titre à Finalité Professionnelle

COMMIS DE CUISINE

PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Une formation modulaire pour adapter chaque parcours de formation aux profils des participants



BLOCS DE COMPÉTENCES LIÉS AU MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE

- Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre de la production culinaire
- Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- Réceptionner et stocker des marchandises



MODULES COMPLÉMENTAIRES

- Le Développement durable
- La citoyenneté
- Les Soft-Skills
- Techniques de Recherche d'emplois
- Utiliser un équipement informatique
- Utiliser les services de l'Internet
- Communiquer et échanger sur Internet



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- 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

PRÉREQUIS

Pour chaque statut, des prérequis sont nécessaires :

- **Apprenti** : être âgé de 18 à moins de 30 ans. Pas de limite d'âge pour les apprentis en situation de handicap.
- **Contrat de professionnalisation** : être âgé de 18 à 25 ans (des possibilités existent pour les plus de 26 ans).
- **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.

LIEUX & CONTACTS :

TOULOUSE (31) :

- 05 62 14 14 78
- Julie SOUKRA : juliesoukra@catalyse.fr

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr

PAU (64) :

- 05 59 27 55 40
- DA COSTA Christophe : secretariatpau@catalyse.fr

MODALITÉS D'ORGANISATION

ENTRÉES / SORTIES PERMANENTES

DURÉE : de 392 heures à 560 heures en Centre et de 175 heures à 252 heures en Entreprise (en moyenne)

RYTHME :

- **En centre** :
 - du Lundi au Vendredi de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00
- **En entreprise** :
 - Horaires de l'entreprise (35 heures par semaine - repos dominical obligatoire)

EFFECTIF : Groupe de 06 à 12 personnes

RÉSULTATS ATTENDUS

TFP COMMIS DE CUISINE

validé par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière

LE SUIVI PERSONNALISÉ

Un **accompagnement individuel** est réalisé par un formateur référent unique tout au long de la formation, pour suivre et réajuster le parcours de formation aux besoins de la personne.

Un **positionnement préalable** effectué en amont, ainsi qu'un **entretien individuel** avec le formateur référent permettent d'analyser le parcours antérieur et les acquis de la personne, d'échanger sur les objectifs de la formation et de proposer un parcours de formation individualisé.

