

PARCOURS INTÉGRÉS :

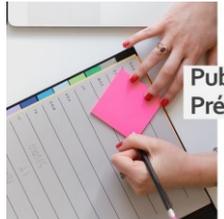
TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE : COMMIS DE CUISINE

 **812 heures de formation**
(dont 252 heures en entreprise)



VALIDATION

- ✓ **TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE : COMMIS DE CUISINE**
(Code CPF :248429)



Public concerné & Prérequis

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



Modalités d'Évaluations

- ✓ Observation en situation de travail réelle ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas.
- ✓ Attestation de la DRAAF
- ✓ Validation TOSA
- ✓ Rapport de stage
- ✓ Examen final



- ✓ Permettre aux stagiaires d'accéder au métier de commis de cuisine en intégrant des spécialisations en cuisine
 - Connaître les aliments traditionnels, oubliés, du terroir, Réaliser des préparations préliminaires
 - Connaître les différentes cuissons (viandes, poissons, légumes ...)
 - Réaliser des fonds et sauces, Concevoir des pâtisseries de restauration
 - Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle, Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
 - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, Réceptionner et contrôler les achats alimentaires.
 - Savoir organiser son poste de travail, Utiliser les fiches techniques
 - Se spécialiser dans la fabrication de pizzas.

Moyens & Modalités Pédagogiques et Techniques



- ✓ Restaurant d'application
- ✓ Laboratoire de cuisine
- ✓ Alternance de cours théoriques et pratiques
- ✓ Bilans pédagogiques
- ✓ Sensibilisation au Développement Durable
- ✓ Sensibilisation à la Citoyenneté
- ✓ Techniques de recherche de stage et d'emploi
- ✓ Stages d'application en entreprise
- ✓ Bilan Intermédiaire et Final

Le TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE : COMMIS DE CUISINE s'articule autour de 4 BLOCS de compétences inscrits au RNCP

