

Titre à Finalité Professionnelle COMMIS(SE) 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**
 - 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
- **Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production**
 - 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
- **Réceptionner et stocker des marchandises**
 - 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

Objectifs



Code RNCP : 37859
date d'enregistrement
19/07/23



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

- **Demandeurs d'emploi ou salariés** : 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 Serveur en Restauration
- **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.

RÉSULTAT ATTENDU

Titre à Finalité Professionnelle **COMMIS(SE) DE CUISINE**

validé par : CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME
HÔTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

MODALITÉS D'ORGANISATION

DURÉE : 525 heures en Centre et 245 heures en entreprise.

DATES : du Lundi 25 novembre 2024 au Lundi 12 mai 2025

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

LIEU DE LA FORMATION :

CATALYSE Chemin Saint Frai 65600 SÉMÉAC

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.

LIEUX & CONTACTS :

TOULOUSE (31) :

- 05 62 14 14 78
- Julie PUYET : 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

