Titre à Finalité Professionnelle
COMMIS DE CUISINE
PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Objectifs

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

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 (**56 heures**)
  - Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail (**91 heures**)
- **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 (**210 heures**)
  - Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire (**105 heures**)
- **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 (**42 heures**)
  - Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail (**14 heures**)

CATALYSE
CENTRE DE FORMATION
C.F.A by CATALYSE

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire**
  - **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**
    - 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
  - **Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail**
    - 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
    - Appliquer les règles, les principes d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
    - 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
  - **Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité du travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire**
    - Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire pour garantir l'hygiène alimentaire et la maitrise des process HACCP
    - Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires pour optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits
    - Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- **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**
    - 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
    - Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
  - **Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire**
    - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire 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
- **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**
    - Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
    - Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
  - **Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail**
    - Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
    - Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
    - 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

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

MODALITÉS D'ORGANISATION

DURÉE :

- En formation continue : 525 heures en centre et 154 heures en entreprise
  - **Dates : du 17/11/2025 au 09/04/2026**
- En alternance : 1 semaine par mois en centre de formation
  - **à compter de septembre 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

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.

RÉSULTATS ATTENDUS

Titre à Finalité Professionnelle
COMMIS DE CUISINE
validé par : CERTIFICATIONS et SERVICES - TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

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
- Laura MAFRA : secretariat@catalyse.fr

SÉMÉAC (65) :

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