

# COMMIS DE CUISINE

## FORMATION CERTIFIANTE



### Public accueilli

Toutes personnes âgées de 16 à 29 ans révolus (selon votre situation, la condition de limite d'âge peut ne pas être applicable, contactez-nous pour plus de renseignements).

Toutes personnes bénéficiant d'une reconnaissance en Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.

**Prérequis** : Savoir lire, écrire et compter (niveau 5ème).

### Vos interlocuteurs

- Accueil du Pôle formation et Orientation : **05 53 62 23 24**
- Référente handicap : **Catherine CLERGREAUX** - [catherine.clergereaux@clairvivre.fr](mailto:catherine.clergereaux@clairvivre.fr)
- Formateur : **Jérôme MOURNAT** - [jerome.mournat@clairvivre.fr](mailto:jerome.mournat@clairvivre.fr)

Professionnel des métiers de la cuisine ; titulaire du BEP et CAP cuisinier, Bac professionnel cuisinier ; titulaire du titre professionnel « formateur professionnel pour adultes » ; formateur à l'ESRP de Clairvivre depuis 2012 ; titulaire d'un BTS management unité de production culinaire.

### Durée

16 mois. Un minimum de 16 semaines sera obligatoirement effectué en centre (durée indicative : 560 heures).

Consultez notre site internet pour connaître les prochaines dates de session <https://cf2c.clairvivre.fr/cuisinier>

L'entrée en apprentissage peut être adapté en fonction du projet de l'apprenti et des contraintes de l'entreprise.

**Rythme d'apprentissage préconisé** : 1 à 2 semaines en centre pour 1 à 5 semaines en entreprise.

### Tarif

Dans le cadre de votre contrat d'apprentissage, l'OPCO de la branche professionnelle concerné prend en charge le coût pédagogique.

## Certification visée

Titre professionnel de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail.

## Méthodes pédagogiques

- méthode expérimentale ;
- méthode active ;
- méthode démonstrative.

## Moyens de mise en œuvre

- Plateau technique complet avec postes de travail individuels, couteaux, tenues de travail fournis
- Matériels de préparation et cuisson modernes et adaptés aux cuissons basses températures
- Plateau technique pâtisserie
- Restaurant d'application en liaison chaude formule self et service et à l'assiette
- Plonge batterie de cuisine et lavage de la vaisselle en machine
- Salle de cours entièrement équipées pour la technologie

## Le métier

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique. Il participe aux phases d'approvisionnement, connaît les produits et leurs critères de fraîcheur. Lors de la réception, il contrôle la quantité et la qualité des produits qu'il range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks.



Le commis de cuisine réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations, remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise, il lutte contre le gaspillage et est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et valorise les déchets.

Le commis de cuisine respecte les règles hygiène, sécurité et ergonomie, porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur.

Le commis de cuisine est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service. L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques.

## Objectifs

À l'issue de la formation, l'apprenti sera capable de cuire et dresser des entrées froides et chaudes, de préparer cuire et dresser des plats au poste chaud, de préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant.

## Programme

Période d'intégration et présentation des objectifs de formation.

### CCP1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- réceptionner les produits
- ranger les produits et suivre l'état des stocks

### CCP2 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

### CCP3 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- réaliser la mise en place au poste chaud
- assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

### CCP4 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Préparation aux épreuves du Titre Professionnel.

Organisation et passage du titre dans l'établissement.

## Évaluations

L'examen du Titre Professionnel se déroule sur le site de Clairvivre devant un jury de professionnels agréé par le ministère du travail.

Des évaluations en cours de formation sont organisées pendant la période d'apprentissage avec à minima un ECF par bloc de compétences.

## Emplois visés

Cet emploi s'exerce dans des établissements de type traditionnel tels que :

- des restaurants gastronomiques ou à thème
- dans des brasseries
- dans la restauration rapide
- chez des traiteurs

## Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

Aucune correspondance.

### **Passerelles et poursuites possibles :**

Bac Professionnel Cuisine, des mentions complémentaires Cuisinier en desserts de restaurant ou Art de la cuisine allégée ou un Titre Professionnel cuisinier en restauration collective.

#### **Conditions d'admission :**

- Pour venir nous rencontrer nous vous invitons à nous envoyer un **dossier de candidature**. Celui-ci nous permettra d'étudier les conformités administratives (diplômes antérieurs, âge, statut...).

[télécharger le dossier de candidature](#)

- À la réception de votre dossier, nous vous proposerons un **entretien pédagogique**. Cet entretien aura pour objectif d'étudier votre motivation, votre projet et les conditions de déroulement de votre apprentissage.
- Les prérequis seront vérifiés soit sur présentation d'un diplôme de niveau 3, soit par test réalisé en présentiel.

**Vous recherchez une entreprise, nous engageons à vous accompagner**

[rechercher une entreprise](#)