



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

ALTERNANCE
EN 6 MOIS

COMMIS DE CUISINE

NIVEAU 3 CODE RNCP37859 - STATUT : ALTERNANT

Acquérir des compétences dans la préparation (seul ou en équipe) des entrées, plats et desserts selon des consignes de production et savoir réceptionner et stocker des livraisons ; ces tâches s'effectuent dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de sa formation, le titulaire d'un TITRE à visée professionnelle commis de cuisine tient une place centrale dans la cuisine ; il est capable de : - Collaborer au sein d'un collectif de travail en adoptant une communication adaptée - Préparer son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire - Réaliser des préparations culinaires salées et sucrées selon des consignes de production - Réaliser des productions culinaires dans un cadre de production attendu - Réceptionner des produits et participer à l'approvisionnement des marchandises.

CONDITIONS D'ACCÈS

Avoir 16 ans révolus. Participer à un entretien de positionnement et signer un contrat avec une entreprise.

ÉQUIVALENCES

Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation.

DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 6 mois : 225 heures de formation au Campus en alternance avec 23 semaines de formation en entreprise. 2 sessions par an à partir d'Avril et Octobre.

RYTHME D'ALTERNANCE

Deux jours par semaine au centre de formation/3 jours en entreprise.

DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine - Commis de cuisine de collectivité.

POURSUITE D'ÉTUDES

Titre professionnel cuisinier.

CONTENU

Travaux pratiques de cuisine/technologie professionnelle et sciences appliquées à l'hygiène. Le vocabulaire professionnel / Le matériel et les équipements / Les grands principes de l'équilibre alimentaire / La lutte contre le gaspillage alimentaire/ Les techniques de taillage / La réalisation des fonds de sauce / La réalisation des potages, veloutés et hors d'œuvre / Les cuissons des viandes, œufs, volailles et poissons / Les types de cuisson : rôtie-sautée-poêlée-grillée / Les pâtes de base / Les épices et les aromates / La réalisation de préparations en pâtisserie / Les crèmes, les tartes, les entremets / Le dressage, la présentation / La marche en avant / Les règles d'hygiène et de sécurité / La réception et le stockage des marchandises / La gestion des stocks et les procédures.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Cours en présentiel : mises en situation professionnelle et pratique de cuisine (75%) - Technologies professionnelles et sciences appliquées (25%).

MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Des évaluations continues portant sur les acquis des apprenants sont organisées pendant la formation. Elles sont réalisées par le formateur référent et le maître d'apprentissage.

MODALITÉS D'OBTENTION

Un jury composé d'un expert professionnel et d'un évaluateur pédagogique valide les épreuves finales en fin de formation selon diverses modalités : étude de situation numérisée - Questionnaire - Mise en situation reconstituée.



LES PLUS

- Le centre de formation étant agréé, l'ensemble des épreuves se passent sur le campus.
- La qualité des équipements techniques permet de proposer une formation de terrain très performante
- 7 cuisines professionnelles entièrement équipées
- 1 atelier de pâtisserie
- Des salles équipées d'ordinateurs permettent de s'entraîner tout au long de la formation sur des études de cas numérisées

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet cfa.vaucluse.cci.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs

TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/alternance



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

JAN2024-V1

L'ALTERNANCE EN BREF

Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.

Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).

J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.

Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation