

Titre Professionnel commis de cuisine

RNCP38722 | Formacode 42725 (restauration rapide) / 42752 (cuisine) / 42708 (cuisine collective)



Dates

Du 18/11/2024 au 02/05/2025
 Du 16/12/2024 au 04/06/2025
 Du 20/01/2025 au 08/07/2025

Lieu : 26 rue du Marais 93100 Montreuil

Rythme : mixte (en centre et à distance)
Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 816h au total
 536h en centre et 280h en entreprise
Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : CV et lettre de motivation
recrutement@ressourcesformation.fr

Référent handicap : contact@ressourcesformation.fr



PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis

Avoir un niveau minimum classe de 3ème (collège)
 Avoir subi un parcours d'accès à la qualification aux métiers de la restauration ou avoir une 1ère expérience ou une connaissance du secteur à travers un stage ou une PMSP
 Bonne résistance physique

Public

Demandeurs d'emploi Franciliens.

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de réaliser des productions culinaires et d'assurer leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle.



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test écrit et entretien individuel

Pendant la formation : exercices, mises en situation, travaux pratiques

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Plateau technique, mises en situation, travaux pratiques, supports pédagogiques

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de la restauration



PROGRAMME

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux
- Technique de recherche d'emploi
- Prévention santé environnement
- Gestes et posture
- Stages en entreprise



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Validation

Titre Professionnel cuisinier
 Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Débouchés

Cuisinier, commis de cuisine
 Chef de partie

Poursuite d'études

Titre Professionnel chef de cuisine en restauration collective ou Titre Professionnel responsable d'unité de restauration collective



TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France

Salariés : 6432 € Net de Taxes

Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr

RF/PRFE/TP/CC/FICHETECHNIQUE/VNOV2024

NOS CHIFFRES EN 2024

93% de taux de présentation

90% de satisfaction

85% de réussite

90% de retour à l'emploi