

COMMIS DE CUISINE

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE - NIVEAU 3
RNCP 37859 - (ENREGISTRÉE LE 19/07/2023)

- Formation en Continue -

* OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Le commis doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.

Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.

Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

* OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Notre programme s'adresse plus largement à toute personne qui souhaite maîtriser le fonctionnement d'une cuisine, de la production culinaire (création, transformation, organisation) à la gestion des approvisionnements (circuits d'achat, commande, stockage) en passant par les règles sanitaires fondamentales (procédures d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire).

L'objectif du Foodcamp est de développer un maximum d'autonomie, notamment grâce à l'immersion régulière dans le restaurant d'application LA SOURCE DARWIN, tout en favorisant la créativité culinaire grâce aux différents ateliers de perfectionnement dispensés tout au long du programme par une pluralité d'experts.

Enfin, pour répondre à nos valeurs en matière d'éco-responsabilité, de respect du vivant et de protection de la biodiversité, nous inscrivons chaque enseignement dans une logique durable, pour notamment préparer les futurs apprenants à mieux répondre aux enjeux de demain en matière de santé, de bien-être, et d'environnement

* DURÉE DU PROGRAMME :

420 heures (3 mois) en centre de formation + un Stage de 280 heures minimum

* PRIX DE LA FORMATION ET FINANCEMENTS:

9510 € TTC + Equipements professionnels 480€ TTC

Cette formation est certifiante. Elle fait l'objet d'un financement partiel ou total par la branche professionnelle (AKTO), France Travail, Transition Pro, la Région Nouvelle Aquitaine, ou encore les fonds d'assurance formation.

PRÉ-REQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION :

- Avoir 18 ans et plus.
- La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
- Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

MODALITÉS D'ACCÈS :

- La formation est accessible après le passage d'un questionnaire écrit digitalisé et d'un entretien oral. Elle est accessible jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.



CETTE FORMATION EST ACCESSIBLE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP.

Contactez **madeline.douteau@darwin.camp** pour étudier l'adaptabilité de la formation.

* COMPÉTENCES VISÉES :

- 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 sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels.
- 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 et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire 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.
- 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.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire 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 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.
- 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.

* BLOCS DE COMPÉTENCES :

- ✓ RNCP37859BC01 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine (50 heures)
- ✓ RNCP37859BC02 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production (356 heures)
- ✓ RNCP37859BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises (14 heures)

* PROGRAMME :

Restaurant d'application :

Préparation et mise en place pour les services du midi encadrées par un formateur.

Ateliers de techniques culinaires :

Pâtisserie

Techniques de cuisine

Ateliers complémentaires animés par des experts pour approfondir les sujets étudiés :

Hygiène alimentaire (HACCP)

Gestion des stocks

Un stage complémentaire de 2 mois (280 heures) pour compléter son expérience professionnelle :

- Apprentissage en situation de travail au sein de la cuisine de l'établissement choisi.
- Encadré par le.la chef.fe de cuisine du restaurant.
- Suivi par l'équipe pédagogique de La Source pour s'assurer du bon déroulement du stage.

* MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation est dispensée en présentiel.

Les séquences pédagogiques s'appuient sur des démonstrations techniques, des ateliers pratiques, des apports théoriques, et des mises en application en conditions réelles en restaurant d'application.

Un accompagnement personnalisé est assuré tout au long du parcours : entretiens individuels, auto-évaluations, et points en lien avec le.la Tuteur.trice de stage.

* PLATEAUX TECHNIQUES:

Restaurant d'application, laboratoires de cuisine équipés, salles de cours équipées de matériel de diffusion et de matériel informatique.

* DÉBOUCHÉS :

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistrots, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs.

La restauration commerciale qui est la principale pourvoyeuse en emplois. Le commis de cuisine travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).

* TRAJECTOIRES D'ÉVOLUTIONS POSSIBLES :

Cette certification ouvre la voie à de nombreuses poursuites d'études dans le domaine culinaire, parmi lesquelles : le TFP Cuisinier (Niveau 4), le TFP Chef de cuisine en restauration collective (Niveau 4), le Certificat de Spécialisation (CS), la Mention Complémentaire (MC), le Brevet Professionnel (BP), le Bac Professionnel Cuisine, ou encore le BTS Management en Hôtellerie-Restauration option B : Arts culinaires.

✱ **PASSERELLES :** Aucune

✱ **MODALITÉS D'ÉVALUATION :**

Positionnement préalable (pré-inscription) : 30 minutes d'entretien oral + 30 minutes de questionnaire QCM écrit. Le candidat doit être en capacité de comprendre des écrits simples, rédiger des informations de base, effectuer des calculs élémentaires et savoir s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Évaluation continue (en cours de formation) : Quizz, entretiens individuels, suivi avec le/la Tuteur.trice, examens blancs.

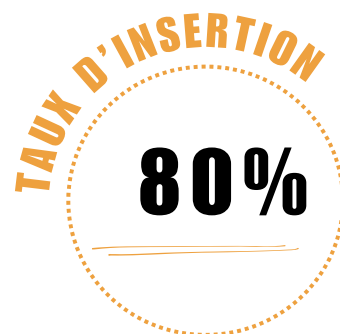
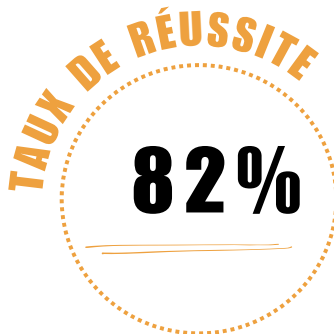
Évaluation finale (TFP Commis de cuisine - Code diplôme : 56X22103 / Niveau 3) :

- **Épreuve 1** (1h) - Étude de situation : Questions sur le travail en équipe, la posture professionnelle et la préparation du poste de travail. (Bloc 1 : Préparer son poste de travail et son activité en cuisine).
- **Épreuve 2** (5h + entretien 10 min) - Mise en situation : Réalisation de préparations culinaires (plat + dessert) à partir d'une fiche technique et des ingrédients fournis, suivie d'un entretien pour valider les compétences. (Bloc 2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production).
- **Épreuve 3** (45 min) - Étude de situation et questionnaire écrit : Questions sur la réception et le stockage des marchandises. (Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises).

Remise de la certification ou d'une attestation de blocs de compétence par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV. Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome. Une attestation de réussite partielle est délivrée en cas de validation incomplète. La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification.

✱ **INTERVENANTS**

Mathilde Curt (cheffe de cuisine formatrice) | Nicolas Perrot (chef de cuisine formateur) | Madeline Douteau (diététique et nutrition) | Frédérique Berthelot (gestion des stocks et des approvisionnements)





SAS RETOUR AUX SOURCES

87 Quai des Queyries, Darwin éco-système, 33100 Bordeaux

SIRET : 919 503 433 00014 | N°déclaration d'activité : 75331542733 | UAI : 0333610V

Site internet campus de Bordeaux : <https://lasource-darwin.com/>

Nous contacter : ninon@lasource-foodschool.com
06 15 76 83 30

**Prochaines dates, candidatures et inscriptions
sur ce lien**



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION ET ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE