



# Titre professionnel Commis de cuisine

Le Commis de cuisine exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Il met en œuvre des techniques spécifiques aux productions en quantité. Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Il effectue l'ensemble de ces opérations en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et en respectant les consignes de sécurité au travail. Il lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité. En fonction de la taille de la structure, le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité du chef. L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

## PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'alternance, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Accessible en contrat d'apprentissage

## PRÉREQUIS, MODALITÉS D'ACCES

- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et pouvoir s'adapter à des horaires décalés.
- Participation à une information collective / Test / Entretien de motivation

## OBJECTIFS

- Assurer la production culinaire chaude et froide, le conditionnement et la distribution

## APTITUDE

- Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté et de l'hygiène sont indispensables pour répondre efficacement aux exigences du métier.

## CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES

### **Module 1.** Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

### **Module 2.** 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

### **Module 3.** 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

### **Module 4.** 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

## METHODES MOBILISEES

- Présentiel et distanciel
- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement accessible à distance



## DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Formation en alternance : Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans. La durée du parcours est adaptée en fonction du profil et des compétences du candidat.

Formation en apprentissage : L'inscription est possible de mars à décembre de l'année en cours. Autre cas nous contacter.

## TARIF(S)

Coût de formation : 6720€, prix indicatif – Selon votre statut contactez- nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

## ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Evaluations formatives en cours de formation.

Validation par un Titre du Ministère du travail, inscrit au RNCP de Niveau 3 en épreuves terminales (mise en situation professionnelle et entretien technique avec un jury).

Validation partielle possible par des CCP (Certificats de Compétences Professionnelles).

## PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Second de cuisine
- Chef de partie



## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap :

[mfr.argentan@mfr.asso.fr](mailto:mfr.argentan@mfr.asso.fr)



## RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Clément ROGER, Formateur,  
Marie SANSON, Directrice Adjointe  
Tél. : 02.33.35.75.76 -  
Mail : [clement.roger@mfr.asso.fr](mailto:clement.roger@mfr.asso.fr)

Mail : [mfr.argentan@mfr.asso.fr](mailto:mfr.argentan@mfr.asso.fr)  
Web : [www.mfrtrunargentan.fr](http://www.mfrtrunargentan.fr)  
SIRET : 780 984 21 70 0015 APE : 8531Z



Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR-Code

Nom du certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION  
Date d'enregistrement de la certification : 03/05/2019  
Code RNCP 38722

