



À l'issue de cette formation, vous serez capable de maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine et de valider le Titre Professionnel de niveau 3

## PROGRAMME

### **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

## OBJECTIFS

- Être capable de réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Être capable de préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Être capable de préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Être capable de nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

## LES TAUX

- Taux de réussite : Nouvelle formation, indicateurs en cours de calcul
- Taux de satisfaction : Nouvelle formation, indicateurs en cours de calcul

**Prérequis : Aucun**

**Echéance d'enregistrement :**  
du 05/06/2024 au 05/06/2029

## DÉROULÉ DE LA FORMATION

**Horaires :** 08h30 - 17h30 (dont une heure de pause déjeuner)

**Lieu :** 9 Quai de Rotterdam 68110 ILLZACH

**Durée :** 544h

**Alternance :** Alternance entre cours théoriques et pratiques en présentiel à raison d'un à deux jours de cours par semaine (lundi/mardi ou mercredi et jeudi)

**Pédagogie :** Apports théoriques et pratiques, mises en situation à raison d'un jour par semaine le mardi

**Modalités d'évaluation :** Validation en fin de formation devant un jury (présentation du dossier professionnel et du livret d'évaluations en cours de formation, entretiens technique et général, mise en situation professionnelle)

**Modalités pédagogiques :** Méthodes expositive, démonstrative, interrogative et active à l'aide d'apports théoriques et pratiques, de mises en situations réelles en présentiel

**Moyens :** Plateau technique équipé, malette de couteaux, équipement de protection individuelle (EPI)

**Inscription :** Dossier de pré-inscription à remplir à la suite d'un entretien

**Modalités d'accès :** Accessible aux personnes en situation de handicap. Nous nous engageons à répondre sous un délais de 15 jours.

## SUITE DE PARCOURS

**Métiers visés :** Commis de cuisine, Commis de cuisine en collectivité, Premier commis, Commis tournant

**Poursuites d'études :** Mention complémentaire, Brevet professionnel, Brevet de maîtrise, Formations qualifiantes dans les domaines de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme

**Passerelles :** Passerelles possibles pour poursuivre dans une formation avec un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le domaine