



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 : 1ère session en 2025
- Taux de satisfaction : 1ère session en 2025

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)

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 : Parcoursup et/ou dossier de pré-inscription à remplir à la suite d'un entretien

Modalités d'accès : Accessible aux personnes en situation de handicap

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