



COMMIS DE CUISINE

Niveau 3 - CAP

Formation en alternance ou en continue

Actions de formation & Actions de formation par apprentissage



Profil métier

Le commis de cuisine réalise des préparations culinaires simples avec rigueur et soin, contribuant à la satisfaction des clients.

Il participe à l'approvisionnement, contrôle la qualité des produits et gère le stockage selon les règles.

Il applique les techniques culinaires pour préparer, assembler, assaisonner, cuire et dresser les plats.

Il assure la propreté des locaux, le nettoyage du matériel et la mise en place des postes de travail.

Il travaille sous l'autorité de son supérieur, seul ou en équipe, et peut être en contact avec la clientèle selon l'établissement.

Compétences

CCP 1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

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

CCP 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

CCP 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

CCP 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

Lieu

7bis rue de la Pouponnière,
Villeurbanne 69100,
Lyon

Rythmes de l'alternance

ALTERNANCE OU EN
CONTINU : 1 ou 2 jour par
semaine en centre de
formation.

Durée

Formation possible sur 12 / 18 ou 24
mois avec un volume horaire
compris entre 500 et 700 heures.

Taux de
réussite

NA

Taux
d'insertion

NA

COMMIS DE CUISINE



Vers le métiers de...

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- Premier commis
- Commis tournant

Structures recruteuses

- Restauration commerciale : gastronomique, bistrannique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot ;
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social ;
- Catering aérien et ferroviaire.

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluations

Méthode active, visant à faire produire des idées par des jeux de simulation, de rôle, quizz et études de cas.

Méthode démonstrative, consistant en l'attente d'objectifs de savoir-faire, de production par le biais d'exercices écrits ou par la reproduction de conditions de travail.

Apports théoriques concrétisés par des mises en situation autour de simulations, exercices.

Des exemples et des études de cas permettent de mieux comprendre les situations et de les rendre plus vivantes.

Mise en place d'examens blancs.

Modalités d'évaluations

Un QCM d'évaluation sera réaliser en début et en fin de formation afin d'évaluer le niveau d'entrée et les acquis en fin de formation.

A l'issu de la formation, le stagiaire passera son examen final.

Financement

- Eligible au CPF (code 8959).
- Eligible à la VAE.
- Contrat de professionnalisation.
- Contrat d'apprentissage
- Tarif : entre 10 et 12€/heure

Accessibilité aux personnes porteuses de handicaps

La formation est accessible aux personnes porteuses d'handicaps
Pour toute demande de mobilité, un référent est à votre disposition

Prérequis

Maîtriser les savoirs de base : Lire, écrire et compter.

Validation de la formation

Diplôme : Commis de cuisine, reconnu par l'Etat, de niveau 3-CAP, délivré par le Ministère du Travail et du Plein Emploi, enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles.

Certification : certification partielle possible à travers une validation par blocs de compétences.