

TFP Commis de cuisine

En 1 an, dont 420h en centre de formation, le reste en entreprise

RNCP37859
Niveau 3

Certificateur:
CERTIFICATIONS ET
SERVICES - TOURISME
HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
(CERTIDEV)

Date de publication:
19/07/2023

Objectifs:

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.



Bloc de compétences

Activité 1

RNCP37859BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
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

Activité 2

RNCP37859BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
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

Activité 3

RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises
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

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr

1,3%
Interruption en cours de formation

99,2%
Satisfaction

99,2%
Réussite



Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, Travaux pratiques, Démonstrations culinaires, Dégustations critiques, Exercices d'application.

Supports et moyens utilisés

Cuisine pédagogique équipée, Matières d'oeuvre, Exercices
Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et 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.

Durée de la formation en centre de formation

420h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final, évaluations en cours de formation
A l'issue de la formation: passage du diplôme devant un jury

Lieu de la formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 La Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Test de vérification des pré-requis
Entretien individuel: Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat

Débouchés

Commis de cuisine, Aide de cuisine, Commis de cuisine de collectivité, Commis de cuisine tournant

Continuité de parcours

TFP cuisinier

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation totale ou partielle des blocs

Finançable C.P.F

Formation finançable par votre compte CPF

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h