

## TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE 2024-25

**Titre professionnel de niveau 3 (ancien niveau V) - enregistré au RNCP sous le n° 38722**

MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

Date de début des parcours certifiants 05-06-2024 / Date d'échéance de l'enregistrement 05-06-2029

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>



**Objectifs pédagogiques :** connaître les produits et techniques culinaires

**Public :** Tout public, Contrat de professionnalisation / Contrat d'Apprentissage

**Prérequis :** aucun

**Equipe pédagogique :** formateurs issus de la restauration

**Méthodes et moyens pédagogiques :** alternance entre cours théoriques et mises en situation au restaurant d'application

**Positionnement du stagiaire et individualisation du parcours de formation :** Entretien de positionnement avec le conseiller formation et /ou le formateur.

**Sanction de la formation :** attestation de fin de formation et diplôme si validation

**Suite de parcours :** assistant d'établissement, management d'équipe

**Suivi et évaluation de la formation :** Feuilles d'émergence, évaluation des acquis en cours de à 3 et 6 mois

**Session :** entrée/sortie permanente

**Nombre d'heures en centre :** en fonction du type de contrat (nous consulter)

**Lieu de formation :** Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

**Accès à la formation et coût :**

Financement nous consulter. Devis sur demande.

Prévoir un délai suffisant si prise en charge.

**Contact :** contact@academielax.com

**Tel :** 09.52.27.34.71

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien

## Le métier : commis de cuisine :

Le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Lors de la préparation de banquets ou en restauration collective, 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. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range.

Il effectue l'ensemble de ces opérations en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et en respectant les consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la production à effectuer et maintient son poste de travail propre et ordonné.

En fonction de la taille de la structure, le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité du chef. Il communique avec les équipes de salle et de cuisine. Il est amené à échanger en anglais avec ses collègues et avec la clientèle. Le cuisinier représente l'établissement en portant la tenue réglementaire et en adoptant une posture appropriée. Il pourra être amené à superviser un personnel moins expérimenté. L'emploi s'exerce dans des établissements de type traditionnel tels que des restaurants gastronomiques ou à thème, dans des brasseries, dans la restauration rapide, chez des traiteurs, dans des établissements de type collectif tels que des restaurants d'entreprise, scolaires ou dédiés à la santé, ou dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le cuisinier est en contact direct avec la clientèle.

## Programme de la formation titre professionnel commis de cuisine

### 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

La session de validation se déroule en fin de formation. Lors de l'épreuve de synthèse, Le jury évalue le candidat à la suite d'une mise en situation professionnelle, d'un entretien technique et de questionnements à partir du dossier de synthèse de pratiques professionnelles. (Chaque CCP peut être validé individuellement)