

Commis de cuisine (TP)

Nouveauté



Niveau 3



15 mois
506h



E-learning +
Distanciel

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le/la commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il/Elle **réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie** conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

Objectifs généraux de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de **Commis de cuisine** et **valider le Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou un BEP)**.

Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail et enregistrée le 25/01/24 (date d'échéance de l'enregistrement le 05/06/29). En cas de réussite partielle à l'examen, des certificats de compétences professionnelles (CCP) sont délivrés par blocs. Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter la Fiche RNCP de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/> (*Attention fiche de France Compétences non à jour sur la durée de l'examen qui est modifié depuis mars 2025 pour la mise en situation professionnelle qui a été rallongée*).

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Objectifs spécifiques de la formation

- **Bloc 1 - RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits :**
 - Réceptionner les produits
 - Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- **Bloc 2 - RNCP38722BC02 - 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
- **Bloc 3 - RNCP38722BC03 - 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
- **Bloc 4 - RNCP38722BC04 - 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

Programme de la formation (minimum 506h)

La formation se compose de **4 blocs de compétences en e-learning (380h)** complétés par **126h (18 jours) d'accompagnement asynchrone** avec un formateur + **alternance en entreprise**.

Jour 1 : Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, de l'examen, des référentiels de compétences. (7h)

Jours 2 à 72 au matin : (de formation) :

- Coaching-accompagnement-Révision-préparation à l'examen-suivi des acquis de compétences en cours de formation-suivi des acquis de compétences en entreprise. (126h)

Modules e-learning (380h) :

- Bienvenue dans votre formation STUDI. (5h)
- **Bloc 1 - RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits (35h)** + évaluations en cours de formation (5h)
- **Bloc 2 - RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts (82h)** + évaluations en cours de formation (5h)
- **Bloc 3 - RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds (60h)** + évaluations en cours de formation (5h)
- **Bloc 4 - RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux (13h)** + évaluations en cours de formation (5h)
- **Compétences transversales (85h) :** •Travailler et coopérer au sein d'un collectif •Animation et coordination d'une équipe de cuisine
•Respecter des règles et des procédures •Organiser ses actions •Les équipements et matériels •Les techniques de base
•Les cuissons •Les préparations culinaires de base •Adaptation et personnalisation des recettes •L'approche sensorielle
- Entraînement à l'épreuve finale d'examen + réalisation du DP + ECF (80h)

Profil des candidat(e)s

Pour qui :

- Apprenti(e)s

Prérequis obligatoires à l'entrée en formation :

- Pas de pré requis

Taux d'insertion global moyen à 6 mois : 87% (données RNCP2021)

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : **63%** (données RNCP2021)

Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

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

Poursuite de parcours :

- BAC pro cuisine
- BTS Management en hôtellerie-restauration

Passerelles : (correspondances partielles possibles)

Se référer à la Fiche RNCP sur le site de France Compétences :

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

Tarif et Prise en charge

Tarif pour le candidat : 100% pris en charge-Tarif pour l'organisme financeur (Décret n° 2025-174 du 22 février 2025 relatif à l'aide unique aux employeurs d'apprentis) : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000051235656>.

Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez contacter nos agences.

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise.

➔ *Devis sur demande et renseignements auprès de nos agences*

Contacts :

① Site de Lyon : contact@opusformation.eu - 04 72 60 79 11 - 93 rue Bugeaud, 69006 LYON

① Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délais

⇒ **Modalités :**

Recrutement toute l'année*. Modalités : Dossier, Tests et/ou entretiens en amont de la formation. * Le délai d'accès à la formation dépend de la programmation et des places disponibles, en constante évolution mais si places disponibles entrée sous 3 semaines.

⇒ **Accessibilité :**

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

Les supports écrits de formation sont optimisés pour fonctionner avec la liseuse d'écran ReadSpeaker possédant un plug-in dédié pour l'accessibilité : modification de la police de caractère, masque de lecture et agrandissement du texte,

- Les cours vidéos peuvent être sous-titrés,
- Les échanges avec les différentes équipes de Studi peuvent être réalisés à l'écrit ou à l'oral suivant le handicap de l'Apprenant.

⇒ **Aménagements des épreuves pour personnes en situation de handicap :**

Sur présentation de documents officiels relatifs au handicap (RQTH, carte d'invalidité, etc.), l'Apprenant peut bénéficier d'aménagements des épreuves (temps supplémentaire et/ou aides humaines et techniques).

⇒ **Rythme, durée et horaires de la formation :**

Rythme contrat en alternance : 1 jours en CFA / 4 jours en entreprise + 18 jours d'accompagnement.

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h ou 8h30 à 12h et de 13h à 16h30.

Durée* : à partir de 506h en CFA pour un contrat de 15 mois.

Mois d'examen : 2 sessions/an Juin-Juillet et Novembre-Décembre.

Lieu de l'examen : En présentiel à Paris et à Bordeaux uniquement

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*



Modalités de validation*

- Chaque bloc de compétences est capitalisable. La validation de tous les blocs permet l'obtention de la certification.
- Un parchemin pour l'obtention du Titre complet ou un livret de certification (CCP) pour la réussite partielle à l'examen sont attribués aux candidats(e).

Modalités des épreuves d'examen (5h25) *

- **EP1 Mise en situation professionnelle : 4 h45**
- **EP2 Entretien technique : 25 min**
- **EP3 Entretien final : 15 min**

Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance entre **formation à distance, e-learning et périodes en entreprise.**
- Possibilité de se connecter de façon illimitée et à tout moment pour réaliser les différentes activités d'apprentissage FOAD.
- L'apprenant.e sera en relation permanente avec le service relation apprenant de STUDI et aura accès progressivement à l'intégralité des ressources de cours et aux évaluations.
- Pendant toute la durée de la formation, l'apprenant réalisera différentes activités d'apprentissage FOAD.
- Accès à des ressources pédagogiques spécifiques au parcours et à des ressources complémentaires disponibles en ligne (Modules e-learning, PPT, Voix-off, vidéos) mais également hors connexion (documents PDF).
- Une assistance technique est assurée par le Service informatique pour assister l'apprenant.e dans l'usage des outils et de ses fonctionnalités : un référent est identifié pour assister les apprenants lors de difficultés en relation avec les moyens techniques (connexion, matériel, plateforme...). Il reste disponible pour l'apprenant sous un délai de : 24h maximum.
- Accompagnement de 126h en présentiel et/ou distanciel en asynchrone par un formateur Opus Formation spécialiste du domaine du Titre.

Equipe pédagogique FORMALIA STUDI

VINOLO Olivier - Licence professionnelle en Arts Culinaires, TP formateur professionnel d'adultes - 7 ans d'expérience dans le domaine de la formation en Cuisine, pâtisserie et métiers de bouche.

CROSSAY Olivier - CAP Pâtissier-Chocolatier-Confiseur-Glacier, TP Formateur professionnel d'adultes - Expérience de 4 ans dans la formation en Cuisine et Pâtisserie.

MAFFRE Nicolas - BTS Génie Culinaire et Art de la Table, Licence Arts Culinaires Méditerranéens, Master Gastronomie, Vin et Tourisme - Expérience de 5 ans dans la formation en Cuisine et Pâtisserie.

Modalités d'évaluation

- Exercices pratiques dont des travaux encadrés et évalués (Évaluations en cours de formation d'une durée totale estimée : 20 h) sont proposés tout au long de la formation + **autoévaluation.**
- **Mise en situation professionnelle : 4 h :** Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes :
 - une entrée ;
 - un plat protidique garni et accompagné d'une sauce ;
 - un dessert.
 Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.
- **Dossier professionnel** et ses annexes éventuelles.
- Les résultats des évaluations passées en cours de formation **ECF** pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- **Entretien avec le jury** destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.
- **Livret de suivi des compétences en entreprise.**
- **Grille d'évaluation des acquis** tout au long de la formation.



***Modalités détaillées de l'examen (5h25) ci-dessous :**

Mise en situation professionnelle : 4h45

Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes :

- une entrée ;
- un plat protidique garni et accompagné d'une sauce ;
- un dessert.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production.

Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Entretien technique : 25 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final : 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 05 h 25min