



FICHE DIPLÔME

CUISINE

Réf : FL_CU_05

TFP COMMIS DE CUISINE

Le (la) titulaire de ce titre participe à toutes les étapes d'élaboration des plats, sous la responsabilité du chef de cuisine. Il(elle) réalise les préparations de base et les mets simples.



Formation
certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Pas de prérequis



OBJECTIFS :

- Réceptionner les marchandises et contribuer à gérer les stocks
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Réaliser des préparations en pâtisserie
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Nettoyer et désinfecter les espaces de travail
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Commis de cuisine,
- Aide de cuisine



EFFECTIFS

12 personnes
par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public en reconversion
ou en professionnalisation.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge
par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge
financière possible en fonction
des droits acquis et du statut
(demandeur emploi, salarié,
stagiaire de la formation
professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'alternance :
Préinscription en ligne dès
mars. Début de formation
de fin août à début
novembre.

Autres publics :
Inscription sur prescription
(Pôle emploi, mission
locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples.
- Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle.
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

En entreprise

- Mettre en application les connaissances et les savoir-faire acquis au centre de formation lors d'un stage d'entreprise.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant acteur de sa formation
- Des plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Examen en fin de formation.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

FORMATION

CAP CUISINE

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne

L'Europe
s'engage
en Nouvelle-
Aquitaine



Chambre
de
Métiers
et de
Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE