

Titre à finalité professionnelle

Commis de cuisine

OBJECTIFS

Formation aux techniques de base du métier de commis de cuisine.
La finalité est l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

CONTRAT / DURÉE / STATUT

Contrat sous statut de salarié.
Durée de la formation adaptée en fonction des diplômes déjà obtenus.
Entrées permanentes tout au long de l'année.

ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise



ÉVALUATION

Pour tous les titres à finalité professionnelle / IH, il est fait appel à :

- Des évaluations formatives en continu par le tuteur désigné par l'entreprise et le formateur. Elles reposent sur des observations au poste de travail et l'évaluation en continu par l'établissement de formation selon ses méthodes propres.
- La formalisation des résultats de ces évaluations dans le support contractuel au cours de rencontres régulières. Le critère essentiel est l'autonomie au poste de travail dans la réalisation de la tâche considérée.
- Une évaluation certificative synthétisant l'ensemble des évaluations réalisées par le tuteur et le formateur en continu est portée sur la grille d'évaluation.
- Une évaluation pratique et théorique en organisme de formation.
- Possibilité de valider des blocs de compétences.

La responsabilité de l'organisation de ces évaluations et de leur bonne conduite est confiée à l'établissement de formation concerné.

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements
- Gestion professionnelle
- Langue vivante : Anglais
- Prévention, santé, environnement

DIPLÔMES RECONNUS PAR LA PROFESSION

Le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière est un diplôme officiel de la profession, délivré par la CNPE/IH, correspondant à une formation et un poste en restauration, en hôtellerie non prévus par l'Éducation Nationale et certifiant l'employabilité dans l'Hôtellerie-Restaurant (exemple : CQP Agent de restauration travaillant en entreprise de restauration de masse). La formation en alternance est évaluée en contrôle continu en entreprise et en centre de formation. La finalité est l'obtention d'un diplôme professionnel le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière et l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.



La préparation des diplômes

PROCÉDURES ET FONCTIONNEMENT :

La certification est délivrée par un jury qui s'appuie sur les résultats d'évaluations en continu et une épreuve finale.
Pour postuler au titre à finalité professionnelle, il faut :

- Être salarié d'une entreprise d'une branche relevant de la CPNE/IH
- Être inscrit dans une formation alternée d'au moins 6 mois dans un centre de formation accrédité par la CPNE/IH pour le titre à finalité professionnelle considéré (lien avec le cahier des charges).
- Que l'alternance prévoie au minimum 15% du temps en centre de formation.
- Qu'un nombre suffisant de séquences d'évaluation ait été réalisé au poste de travail (Environ une par mois en entreprise).

DÉSIGNATION :

Commis cuisine pour les nouveaux entrants. Cuisinier pour les salariés ayant de l'expérience.

FONCTIONS :

Travaille sous le contrôle de sa hiérarchie.

Effectue des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces et des pâtisseries.
Utilise correctement le matériel de service et applique les règles d'hygiène et de sécurité.

CONDITIONS D'EXERCICE LES PLUS FRÉQUENTES :

L'activité s'exerce dans des entreprises de restauration quelle que soit leur taille et leur segment d'activité.

Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit. Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts. La journée de travail peut comporter des coupures.

MODULES

- Hygiène et sécurité
- Préparations préliminaires
- Cuissons
- Fonds et sauces
- Pâtisserie
- Approvisionnement stockage
- Organisation
- Distribution
- Remise en état du poste de travail et des locaux

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- CAP Cuisine

Compétences à exercer les activités en autonomie.