

Titre à Finalité Professionnelle Commis de cuisine (M.A.N)

NOUVEAUTÉ

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

Le titre à finalité professionnelle "Commis de cuisine" vise à former des professionnels capables de travailler dans des établissements de restauration variés, en respectant les normes de qualité, d'hygiène, de sécurité et en assurant une production culinaire de base. Les principaux objectifs sont la maîtrise des techniques de base en cuisine, la connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, la formation au travail en équipe, l'acquisition de la compétence organisationnelle et d'adaptation et de permettre une évolution professionnelle. Le titre à finalité professionnelle "Commis de cuisine" permet aux apprenants de devenir opérationnels immédiatement après leur formation, en intégrant un poste clé dans une brigade de cuisine, avec des perspectives de progression dans le domaine culinaire ou d'envisager une poursuite de formation dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.

Programme

Enseignement professionnel

BLOC 1 Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire

Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail

Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail

BLOC 2 Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production

Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire

BLOC 3 Réceptionner et stocker des marchandises

Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks

Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Enseignement général

Anglais professionnel

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer vers le métier de cuisinier.

Durée

1 Année dont 402 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Les points forts de la formation

- Travaux dirigés cuisine et pâtisserie pour la maîtrise des gestes techniques.
- Travaux pratiques dans les différents restaurants de la Faculté des métiers.
- Initiation à l'éco-responsabilité et au design culinaire.
- Aménagement des parcours (FLE, DYS, RQTH)
- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études
- À l'issue de la formation, stage possible de 4 à 6 mois en Europe (ERASMUS +).



Les conditions d'admission

Prérequis

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↔ **Niveau de sortie** : CAP, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet. Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de janvier à décembre sous réserve de place disponible.

Le parcours de formation

▶ ALTERNANCE

Modalités d'évaluations

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu : - d'études de situation numérisées et de questionnaires - d'une mise en situation reconstituée suivie d'un entretien complémentaire

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Perspectives métiers

Commis de cuisine, Commis de cuisine de collectivité

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 19/06/2025

Intitulé : Titre à finalité professionnelle

Commis de cuisine - CERTIFICATIONS ET

SERVICES - TOURISME HOTELLERIE

RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

Code RNCP : 37859 - JO du 19-07-2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Contacts



SITE RENNES

cci.formationcontinue@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>



CCI FORMATION
BRETAGNE