Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine - niveau 3

RNCP 37859 - https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/ du 19 juillet 2023

Code diplôme – 56X22103

OBJECTIFS

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

PUBLIC CONCERNÉ

Contrat d'apprentissage :
- être âgé de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème) à 29 ans (moins de 30 ans),
- être inscrit sur la liste des sportifs de haut niveau,
- bénéficier de la reconnaissance : travailleur handicapé.

Contrat de professionnalisation :
- être âgé de plus de 26 ans,
- bénéficiaires de minima sociaux,
- demandeur d'emploi.

Contrat Pro-A : salarié en CDI

CONTRAT / DURÉE / STATUT / INSCRIPTION / ACCUEIL

Contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation sous statut de salarié,
Durée de la formation : de 6 mois à 24 mois,
Entrées et sorties permanentes tout au long de l'année.
L'inscription se fait dès réception du contrat au CFA.
Capacité cumulée : 60 candidats / Accueil simultané : 30

ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE

Environ 400 heures par an au CFA 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY
Exemple :
• 12 semaines au CFA
• 40 semaines en entreprise
1 semaine au CFA – 2 semaines en entreprise

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES

Module de formation entrainements immersifs tout le long de la formation et outils technologiques à disposition.

ÉVALUATION

Pour tous les titres à finalité professionnelle / IH, il est fait appel à :
- Un test de positionnement à l'entrée.
- 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.
Entraînement tout le long de la formation.
- 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

FRAIS D'INSCRIPTION

6 mois à 12 mois : 160,00 €

24 mois : 290,00 €

- Repas consommés pendant les travaux pratiques,
- Fournitures diverses,
- Licence numérique(cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable).

MATÉRIEL et TENUE PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE (non vendu au CFA)

- Ordinateur
- Veste de cuisine
- Calot
- Pantalon de cuisine
- 2 tabliers à bavette
- 4 torchons
- Chaussures de sécurité

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

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

MODALITÉS TECHNIQUES

- Parc informatique,
- Cuisine d'application
- Self d'application
- Salles de cours avec équipements interactifs

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-Restauration (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

Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome.
La certification est délivrée par un jury qui s'appuie sur les résultats d'évaluations en continu et sur 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).

RÉSULTAT – validation des blocs de compétences
file:///C:/Users/Bazin/Downloads/REFERENTIEL-TFP-Commis%20de%20cuisine-RNCP.docx.pdf (lien des blocs du Référentiel)
La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

- **Certification délivrée par CERTIDEV si tous les blocs de compétences sont validés par le candidat.**

ou

- **Attestation de bloc délivrée par CERTIDEV si un ou plusieurs blocs de compétences sont validés par le candidat.**

Un suivi qualité des données relatives au candidat sont exigées à 6 mois et à 24 mois après l'obtention de la certification.

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 ouvrés. La journée de travail peut comporter des coupures.

Compétences à exercer les activités en autonomie.

ACCESSIBILITÉ DU PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes une personne en situation de handicap, vous pouvez prendre contact avec la référente de l'organisme, Madame Sophie ZORNER – cfmih.cfa@umih54.fr.
Des démarches pourront vous être proposées pour vous aider durant la formation.

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
- CS Desserts de Restaurant

EMPLOIS

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine de collectivité

Taux de réussite	Taux d'insertion	Taux de satisfaction
100 %	100 %	94 %