

Titre à Finalité Professionnelle

COMMIS(SE) DE CUISINE

PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Une formation modulaire pour adapter chaque parcours de formation aux profils des participants

Objectifs



Code RNCP : 37859
date d'enregistrement
19/07/23



BLOCS DE COMPÉTENCES LIÉS AU MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE

- **Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine**
 - 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
- **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 les cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- **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 de produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail





PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **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**
 - Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
 - Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
 - Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
 - **Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail**
 - Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
 - Appliquer les règles, les principes d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
 - Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
 - Appliquer les règles de sécurité et santé au travail pour veiller à sa sécurité et celles des autres
- **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**
 - Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
 - Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
 - Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
 - **Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire**
 - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
 - Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine
- **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**
 - Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
 - Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
 - Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
 - **Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail**
 - Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
 - Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
 - Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises pour veiller à sa sécurité et celles des autres



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de partie ou d'un chef cuisinier, le commis de cuisine accomplit diverses missions indispensables à la bonne marche d'un service de restauration. Les

Activités principales :

- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

Il peut avoir également en charge le dressage et la transmission des plats.

Il peut être amené à participer aux commandes et au stockage des denrées, au conditionnement de la production, au nettoyage (nettoyage de son poste de travail et de la cuisine).

Il respecte les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire.

LE SUIVI PERSONNALISÉ

Un **accompagnement individuel** est réalisé par un formateur référent unique tout au long de la formation, pour suivre et réajuster le parcours de formation aux besoins de la personne.

Un **positionnement préalable** effectué en amont, ainsi qu'un **entretien individuel** avec le formateur référent permettent d'analyser le parcours antérieur et les acquis de la personne, d'échanger sur les objectifs de la formation et de proposer un parcours de formation individualisé.

PRÉREQUIS

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Le stagiaire doit avoir la 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, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

MODALITÉS D'ORGANISATION

DURÉE : 280 heures en Centre et 120 heures en entreprise.

RYTHME :

- **En centre** :
 - du Lundi au Vendredi de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00
- **En entreprise** :
 - Horaires de l'entreprise (35 heures par semaine - repos dominical obligatoire)

LIEUX :

- CATALYSE Chemin saint Frai 65600 SÉMÉAC
- CATALYSE 244 Route de Seysses 31100 TOULOUSE

EFFECTIF : Groupe de 06 à 12 personnes

LIEUX & CONTACTS :

TOULOUSE (31) :

- 05 62 14 14 78
- Laura MAFRA : secretariat@catalyse.fr

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr



ÉVALUATION DE LA FORMATION

- **Des évaluations auront lieu tout au long de la formation**

- QCM
- Mises en situation au sein du Restaurant d'application
- Évaluations de chaque bloc de compétences

- **Une évaluation certificative finale**

- L'obtention du **TFP COMMIS DE CUISINE** se déroule selon deux modalités

- **Un questionnaire écrit**

- qui permet de valider les compétences relatives au pilotage du travail de l'équipe en cuisine, ainsi que le contrôle et l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire et du document unique en restauration.
 - Le temps imparti pour répondre à ce questionnaire est de **1 heure**

- **Une mise en situation reconstituée**

- qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier de la certification visée relatives au Bloc 1 : Production Culinaire.
 - Le temps imparti est de **5 heures**

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séances de formation en salle
- Séances de Travaux Pratiques au sein du restaurant d'application
- Études de cas
- Jeux de rôles
- Dossiers techniques remis aux stagiaires
- LMS Catalyse
- Padlet
- Connexion Internet
- Salle Informatique
- Casque Oculus

FORMATEURS

- **M. COILLIOT Wilson**
- **Mme SERRES Sylvie**
- **Mme MOREAUX Cristina**
- **M. TRIOLET Jean-Marie**

RÉSULTATS ATTENDUS

Titre à Finalité Professionnelle
COMMIS DE CUISINE
validé par : CERTIFICATIONS et SERVICES -
TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

LIEUX & CONTACTS :

TOULOUSE (31) :

- 05 62 14 14 78
- Laura MAFRA : secretariat@catalyse.fr

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr

