



RNCP
37859

TFP

COMMIS DE CUISINE

Débouchés

- Commis de cuisine

Conditions d'accès et 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.), 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.
- Signer un contrat d'apprentissage d'une durée d'un an, avec un employeur.

Qualités requises

- Efficacité
- Rigueur
- Méthode et précision
- Bonne résistance physique



Modalités pédagogiques

- 1 an de formation minimum
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA 2 semaines en entreprise

Objectifs de formation

Le commis de cuisine occupe un rôle essentiel en restauration. Sous la responsabilité d'un cuisinier ou du chef, il participe à la préparation culinaire (produits, entrées, plats, desserts), au dressage, au nettoyage, ainsi qu'à la réception et au stockage des livraisons. Il respecte strictement les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire et les protocoles en vigueur, en travaillant seul ou en équipe selon l'organisation de l'établissement.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



TFP

COMMIS DE CUISINE

Programme de la formation

Blocs de compétences

- RNCP37859BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- RNCP37859BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises

Modalités d'évaluation

- RNCP37859BC01 - Etude de situation numérisée et questionnaire
- RNCP37859BC02 - Mise en situation reconstituée
Entretien jury
- RNCP37859BC03 - Etude de situation numérisée et questionnaire

TARIFS : 8 400 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

imsé : Institut
des Métiers
de Saint-Étienne
La force de l'alternance

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSE
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne