



TP COMMIS DE CUISINE

6 MOIS / 12 MOIS

Présentation du programme

À propos

Le Titre Professionnel (TP) Commis de Cuisine forme des professionnels capables de réaliser des productions culinaires simples – entrées, plats chauds, desserts – et de les dresser et envoyer avec soin, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le commis de cuisine participe à la réception et au stockage des denrées, réalise les opérations de prétraitement, exécute les techniques culinaires adaptées et assure le nettoyage et la remise en état des postes de travail.

Contenu

Objectifs :

– Réceptionner, stocker et inventorier les produits ; préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts ; préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds ; nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

Modules de formation en ligne :

– Technologie culinaire, hygiène et sécurité alimentaire (HACCP), connaissance et gestion des produits, calculs professionnels.

Modules de formation pratique en atelier :

– Quatre blocs de compétences : réception et gestion des stocks ; poste entrées et desserts ; poste chaud ; nettoyage et remise en état des matériels et des locaux.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :

Formation accessible sans diplôme requis, ouverte à toute personne souhaitant se former au métier de commis de cuisine.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience.

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :

– Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

– Commis de cuisine, commis de cuisine en collectivité, premier commis, commis tournant, en restauration commerciale, collective, catering aérien et ferroviaire.

Il est conseillé de poursuivre en CAP Cuisine pour accéder à des postes de commis qualifié, voire de chef de partie.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

6 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement :

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CP en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~120 h

CP en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~140 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~60 h

Référent handicap :

Christopher Elise

ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Mise en situation professionnelle (4h) – Entretien technique (25 min) – Entretien final (15 min)

Finalité :

TP Commis de Cuisine

Titre professionnel de niveau 3 (RNCP38722)

Délivré par le ministère chargé de l'emploi

Indicateurs :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.