



## Le commis de cuisine

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

## Objectifs de la formation

La formation Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser les techniques culinaires, les cuissons simples et les mises en température des plats
- Réaliser des préparations préliminaires à la fabrication des plats d'un menu en autonomie
- Dresser les assiettes, fabriquer des pâtisseries de restaurant simples
- Participer à la réception des marchandises et à la gestion des stocks
- Planifier ses actions au sein de l'équipe de cuisine
- Entretien son poste et son environnement

## Contenu de la formation

### Blocs de compétences

RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieu de formation

Quimper



## Prérequis

Aucun



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine, diplôme du Ministère du Travail, de niveau 3, inscrit au RNCP\* : 38722

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722>



## Durée

A minima 400h, parcours en 1 an  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**50 %** Taux de réussite aux examens\*\*

**100 %** Taux de satisfaction\*\*\*

**100 %** Taux d'insertion\*\*\* dont 0% en poursuite d'étude\*\*\*

**100 %** Taux de rupture\*\*

## QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Capacité d'organisation  
Capacité à mémoriser  
Capacité à travailler en équipe  
Aisance relationnelle  
Bonne résistance physique  
Bonne présentation

## ENTREPRISES CONSEILLÉES

Restaurant traditionnel  
Restauration collective  
Restaurant à thèmes  
Brasserie  
Nous consulter



## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Épreuves ponctuelles en fin de formation



## MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources



## POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- Bac Pro Cuisine

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



## NOUS CONTACTER

### CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

### CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

### CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

### CMA FORMATION FOGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

[www.cma-formation-bretagne.fr](http://www.cma-formation-bretagne.fr)