

Commis de Cuisine.

NIVEAU 3

Titre Professionnel



Pourquoi choisir notre CFA ?

Une formation 100% prise en charge en apprentissage, combinant accompagnement à la recherche d'entreprise, réseau d'entreprises partenaires, intervenants professionnels et individualisation des parcours.

Compétences visées.

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Méthodes mobilisées.

- Cuisine pédagogique
- Mises en situation professionnelle
- Apport théorique



FORMATION



En **alternance 1 an**

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation



490 heures en centre de formation dont
1200 heures en entreprise



En **continue 6 mois**

OU



490 heures en centre de formation dont
350 heures de stage en entreprise

Prérequis.

Expérience dans le secteur d'activité souhaitée

Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunions d'information collectives
- Entretien individuel et tests de recrutement

Poursuite d'études.

Au sein du Campus Sainte Catherine

- CAP Cuisine
- Bac Pro Cuisine

Dans un autre centre de formation

- CQP Chef.fe gérant

Débouchés.

- Commis.se de Cuisine
- Chef.fe de partie

