



## COMMIS DE CUISINE

Le commis de cuisine exécute les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. Il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.

**Titre professionnel de niveau 3**

**N° de fiche : RNCP38722**

### COMPETENCES DEVELOPPEES

#### SECTEURS D'ACTIVITÉ

Etablissements de restauration commerciale :

- gastronomique, traditionnelle, bistronomique, chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias

Etablissements de restauration collective :

- travail, enseignement, hospitalier, médico-social

#### 1. Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Réceptionner les produits

Ranger les produits et suivre l'état des stocks

#### 2. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts

Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

#### 3. Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Réaliser la mise en place au poste chaud

Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

#### 4. Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail

Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

### PROGRAMME DE LA FORMATION

**MODULE 1**  
Entrées chaudes et froides

**MODULE 2**  
Préparation

**MODULE 3**  
Cuisson

**MODULE 4**  
Desserts et pâtisserie

**MODULE 5**  
Hygiène

**MODULE 6**  
Gestion

**Modules transverses** : compétences psychosociales, activité physique adaptée, communication écrite et orale, compétences informatiques.

La formation est dispensée par un formateur spécialisé et se déroule en atelier de production culinaire et en salles de cours.

## DUREE DE LA FORMATION

10 semaines de préparatoire

45 semaines de formation

Durée totale de 1440h dont 640h en entreprise

## FINANCEMENT

Formation financée par la Sécurité Sociale

Statut de stagiaire de la formation professionnelle avec une rémunération aux conditions définies par le Conseil Régional

## PREREQUIS

### Par la MDPH :

- Bénéficier d'une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH)
- Bénéficier d'une décision d'orientation professionnelle vers la formation

### Autres pré-requis :

- Avoir 16 ans ou plus
- Disposer de compétences de base en compréhension orale, lecture et écriture

## MODALITES DE VALIDATION

Le titre professionnel de niveau 3 est délivré à l'issue d'épreuves théoriques et pratiques :

- Mise en situation professionnelle :
  - A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes :
    - une entrée
    - un plat chaud garni et accompagné d'une sauce
    - un dessert
- Entretien technique
- Entretien final

## NOS SPECIFICITES

Programme individuel de développement des compétences

Hébergement et restauration sur site

## PEDAGOGIE

- Accompagnement individualisé et adapté assuré par un référent de parcours et un référent professionnel
- Adaptation des contenus
- Accompagnement vers l'apprentissage
- Mise à disposition pendant la formation de matériels techniques, numériques et de ressources pédagogiques
- Acquisition de techniques de recherche d'emploi

## MOYENS

- Ateliers de production culinaire
- Plateau technique
- Salle informatique
- Stages en entreprise

## METHODES

- Individualisation des parcours
- Pédagogie multimodale
- Apprentissage par situations
- Modules de soutien

## ACCOMPAGNEMENT PLURIDISCIPLINAIRE

- Bilan global initial avec l'équipe pluridisciplinaire pédagogique et medico-psycho-sociale
- Accompagnement personnalisé selon les besoins et attentes de chacun

## SUITE DU PARCOURS

Dispositif de suivi et d'accompagnement vers et dans l'emploi (TREMPEO) pour les personnes résidant en Haute-Savoie

## ENVIE DE DÉCOUVRIR LA FORMATION LORS D'UNE IMMERSION ?

Notre équipe propose chaque mois de vous rencontrer durant deux journées et demi d'accueil et de découverte afin de vous aider dans votre prise de décision !

**Contactez notre secrétariat pour plus d'informations !**

[www.ofil-emploi.fr](http://www.ofil-emploi.fr)



Siège social, ESRP/ESPO OFIL Annecy, 24 route de Thônes, 74490 Annecy, 04.50.64.04.00