

CONDITIONS pour postuler

- Avoir validé votre projet professionnel de commis de cuisine avec vos conseillères :
- En apprentissage : contactez Céline PROUILLAC au 06 07 41 53 22 / c.prouillac@ecoles.dordogne.cci.fr
- En formation continue : contactez Pascale TREFEIL au 07 84 24 52 14 / p.trefeil@ecoles.dordogne.cci.fr

Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Pour continuer...

Ce titre est à finalité professionnelle, il vise donc une insertion pro immédiate. Toutefois, possibilité de poursuivre en CAP CUISINE.

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



Titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine

1 an

RNCP 37859

Certification de niveau 3
délivrée par la CPNEFP/IH

CUISINE



Réception et stockage des denrées alimentaires

Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats

Réalisation de cuissons et remises en température

Fabrication de pâtisseries

Dressage et envoi des plats

Organisation et planification de l'activité

Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

OBJECTIFS de la formation

- Appréhender la fonction de commis de cuisine en restaurant traditionnel
- Acquérir des compétences de base immédiatement mobilisables en entreprise

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans (possibilité à partir de 15 ans après une classe de 3ème). Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi inscrit à France Travail indemnisé ou non, CPF,... (nous consulter)

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée et rémunérée sur 1 an
- Certification de niveau 3 délivrée par la CPNEFP/ IH (RNCP 37859)
- En apprentissage : 400h de cours avec un calendrier spécifique (environ 1 semaine par mois de formation au CFA de septembre à juin / le reste du temps en entreprise)
- En formation continue adultes : à définir en fonction du profil
- Début de la formation : septembre (en apprentissage)

QUEL TYPE de structure ?

Dans tout établissement de restauration commerciale ou de restauration collective

CERTIFICATION

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et plans de travail
- Réaliser les préparations culinaires de base
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire