



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE



LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE PROFESSIONNEL DE L'ESTUAIRE
41, RUE JAUFRE RUDEL
33390 BLAYE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Être capable de participer à la réalisation des plats dans le cadre d'une brigade de cuisine
Acquérir les compétences afin de valider le Titre à finalité Professionnelle
Accéder à l'emploi en obtenant une qualification reconnue par la profession

CONTENU DE LA FORMATION

Missions

- Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples
- Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Contenu variable en fonction des compétences du stagiaire

- Préparations préliminaires
- Cuissons
- Fonds et sauces
- Pâtisserie
- Approvisionnement stockage
- Organisation
- Distribution
- Remise en état du poste
- Hygiène et sécurité (HACCP)

CONDITIONS DE FORMATION

Durée de la formation variable dans une moyenne de 17 semaines
Formation qualifiante en alternance avec des périodes en entreprise : Titre à Finalité Professionnelle validé par la CNPE de l'Industrie Hôtelière / CERTIDEV

MODALITÉS D'ÉVALUATION

La certification est délivrée par un jury qui s'appuie sur les résultats d'évaluations en continu et une épreuve finale.

- Des évaluations formatives en continu par le tuteur désigné par l'entreprise et le formateur. Elles reposent sur des observations au poste de travail et l'évaluation en continu par l'établissement de formation selon ses méthodes propres.
- La formalisation des résultats de ces évaluations dans le support contractuel au cours de rencontres régulières. Le critère essentiel est l'autonomie au poste de travail dans la réalisation de la tâche considérée.
- Une évaluation certificative synthétisant l'ensemble des évaluations réalisées par le tuteur et le formateur en continu est portée sur la grille d'évaluation.
- Une évaluation pratique et théorique en organisme de formation.
- Possibilité de valider des blocs de compétences.

La responsabilité de l'organisation de ces évaluations et de leur bonne conduite est confiée à l'établissement de formation concerné.

CONDITIONS D'ADMISSION

Préinscriptions auprès de Pôle Emploi et des missions locales
Entretien de motivation

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public adulte souhaitant engagé un parcours professionnel dans un secteur porteur et accéder rapidement à un emploi durable

PRÉ-REQUIS

Projet de formation dans le domaine de la restauration validé
Bonne résistance physique et nerveuse, grande disponibilité
Niveau d'entrée minimum : Infra 3, Maîtriser les savoirs de base - Equivalent niveau 3ème
Une première expérience validant les conditions d'exercice du métier est souhaitable
Être motivé pour travailler dans le secteur de la restauration
Être mobile, disponible

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

330 Heures de formation en centre, soit 11 semaines de 30h
245 Heures de formation en entreprise, soit 7 semaines de 35h

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Financement Région

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-aquitaine.fr
05 56 80 85 39

Sabrina Chantôme
Conseillère en Formation
Continue
sabrina.chantome@greta-cfa-aquitaine.fr
06 25 88 03 15



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE



PROFIL DES INTERVENANTS

- Conseillère en formation continue du GRETA CFA Aquitaine
- Assistante de formation
- Référente Handicap
- Formateurs enseignement professionnel : anciens professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration, professeurs enseignants de l'Éducation Nationale au Lycée de l'Estuaire
- DDFPT (chef de travaux)

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39

Sabrina Chantôme
Conseillère en Formation
Continue
sabrina.chantome@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 25 88 03 15