

Voies d'accès

- ✓ Formation continue
- ✓ Demandeurs d'emploi
- ✓ Reconversion professionnelle

Diplôme de niveau européen 3 délivré par le Ministère chargé de l'emploi et de la formation professionnelle

RNCP 38722

Date de la certification : 25/01/2024

- ✓ Eligible au CPF

PUBLIC

- Salariés de SIAE
- Demandeurs d'emploi
- Reconversion Professionnelle

PRÉ-REQUIS

Sans condition de diplôme.
Pour les demandeurs d'emploi : Minimum 16 ans et projet professionnel validé.

DATE DE RENTRÉE / SESSIONS

Une rentrée par an
– nous consulter

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Commis de cuisine, commis tournant, premier commis, cuisinier
Restauration traditionnelle / restauration collective / catering aérien et ferroviaire

OBJECTIFS

À l'issue de sa formation, le titulaire du TP Commis de Cuisine est capable de :

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Tout en sachant travailler et coopérer au sein d'un collectif, organiser ses actions et respecter les règles et les procédures

DURÉE

- 854 heures sur 6 mois.
- Alternance 15 ½ semaines en centre de formation et 8 ½ semaines en entreprise.
- Cette durée peut varier en fonction du profil du candidat.

TARIFS

Salarié et demandeur d'emploi :
nous consulter.

- Prise en charge par la Région NA pour les demandeurs d'emploi

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Cours et cas pratique
- Individualisation

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro Cuisine niveau 4
- Titre Professionnel Chef de partie arts culinaires et pâtisserie niveau 4

PASSERELLES

À la suite de cette formation, des passerelles sont possibles pour une poursuite d'étude sur un niveau de qualification supérieur ou transverse, nous consulter

Contact

Sabine TOMAZEWSKI
insertion@campus120.cci.fr
05 49 37 80 90
05 49 60 98 42

Lieu de formation

Site de Poitiers
CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

**Taux de satisfaction
en 2025****96%****Taux de réussite
en 2025****100%**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluations en cours de formation (E.C.F)
- Bilan des périodes en entreprise
- Dossier professionnel (D.P)
- Examen blanc
- Examen terminal en mode PONCTUEL

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités :

Présentiel – Alternance de périodes en Centre et en Entreprise

Conditions d'accès :

Pour la formation continue :

La formation doit être validée en amont par votre entreprise

Pour les demandeurs d'emploi :

- Être inscrit à France Travail
- Avoir au moins 16 ans
- Avoir validé le projet professionnel
- Accès via prescription France Travail, Mission Locale, CAP Emploi et autres prescripteurs autorisés ou auto-positionnement (site internet CMaFormation <https://www.cmaformation-na.fr/>)

Les modalités peuvent comporter une ou plusieurs étapes :

- information individuelle ou collective,
- dossier de demande de formation,
- identification, voire évaluation des acquis pour la Formation Continue
- entretien individuel de conseil en formation, de façon à définir le parcours le plus adapté

Accessibilité aux PSH:

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter le parcours, nous consulter.

PROGRAMME & CONTENU

- Période d'intégration avec accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation
- Formation professionnelle en lien avec le référentiel :
 - CCP 1** - Réceptionner, stocker et inventorier les produits
 - Réceptionner les produits
 - Ranger les produits et suivre l'état des stocks
 - CCP 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
 - CCP 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
 - CCP 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
- Compétences transversales à toutes les activités
 - Travailler et coopérer au sein d'un collectif
 - Organiser ses actions
 - Respecter des règles et des procédures
- Périodes en entreprise
- Période d'accompagnement à la rédaction des Dossiers Professionnels (D.P) et à la certification



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap :

referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

