TFP Commis de cuisine
(Niveau 3 (CAP, BEP))

Restauration – Hôtellerie > Cuisine

Modalités pratiques

CODE RNCP
37859

ACCÈS

• Pré-inscription en ligne
• Validation du projet par un conseiller
• Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO
Dispositif PIC POEC : formation financée par AKTO et par France Travail

DURÉE ET RYTHME

Au campus : 280 heures sur 8 semaines, hors examens finaux
En entreprise : 119 heures soit 4 semaines

LIEUX

Béziers

TYPE DE FORMATION

Collective en face-à-face
Accès des publics en situation de handicap et présence d'un référent handicap par campus
Langue d'enseignement: français

Public et pré-requis

Public cible

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail
- Les salariés en CDD d'Insertion (CDDI) dans une structure d'insertion par l'activité économique
- Les bénéficiaires de Contrats Uniques d'Insertion

Pré-requis et niveau d'entrée

- Être demandeurs d'emploi, inscrit à France Travail rémunéré ou non
- Participer à une réunion d'information obligatoire
- Avoir acquis le socle commun de connaissances, de compétences et de culture

Objectifs pédagogiques

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

Accessibilité

- Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

Équipes, méthodes et outils pédagogiques

- Équipes pédagogiques internes et externes, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- Face-à-face pédagogique avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- Salles de cours banalisées, salles informatiques, ateliers d'application, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

Pour tout savoir sur la formation et trouver le centre le plus proche de chez vous :

Programme

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

Marchandises et Produits

- Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons
- Stocker les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks

Hygiène et sécurité sur le poste de travail

- Adopter une posture professionnelle
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection des espaces et des plans de travail
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Préparations culinaires de base

- Utiliser le matériel et les équipements en cuisine
- Préparer les fruits, légumes et condiments
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des appareils, des sauces, des pâtes, des farces et des fonds
- Réaliser des préparations chaudes
- Assembler et dresser les préparations froides et chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Découper des fromages
- Réaliser des préparations en pâtisserie

Modalités d'évaluation & validation

- Évaluation et certification validées par CERTIDEV

Après la formation

Métiers possibles

- Restauration rapide,
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria),
- Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...),
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Poursuite d'études

- CAP Cuisine

Fiche mise à jour le 07/03/2024

AKTO L'humain au cœur des services

France Travail

Pour tout savoir sur la formation et trouver le centre le plus proche de chez vous :