



Titre Professionnel Commis de cuisine

Formation en alternance | RNCP 38722 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3 (CAP, BEP)

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 06/03/2024 - Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion



Le commis de cuisine prépare et présente des plats pour satisfaire la clientèle et véhiculer une image positive de l'entreprise. Travaillant dans divers établissements, des restaurants gastronomiques aux traiteurs et à la restauration mobile, ce métier offre de nombreuses opportunités.

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

1 an

LIEUX

Perpignan

ACCESIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- Le candidat doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout prolongée

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- 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

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

88,69%

de réussite aux examens en
Cuisine de Purple Campus

73,17%

d'embauche 6 mois après
l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation
possible.

MODALITÉS

ÉVALUATION & VALIDATION

Validation
totale ou partielle par bloc ou
certificat de compétences

Évaluations

Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

En fin de parcours

Délivrance de l'attestation de
formation

CO-TRAITANCE

Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts

des domaines et qualifiés par
Purple Campus dans le cadre de sa
démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale,
analyse de cas concrets, mise en
situation, travail personnalisé en
entreprise...

Salles de formation équipées pour
une pédagogie active – plateaux
techniques, Environnement
Numérique de Travail (ENT),
logiciels métiers

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.

- Gestion appliquée à la restauration
- Hygiène alimentaire et sciences appliquées
- Technologie en cuisine
- Pratique professionnelle en cuisine :
 - les techniques de bases
 - les entrées
 - les plats chauds
 - les desserts
- Préparation et distribution de la production
- Sauveteur secouriste du travail
- Anglais professionnel

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Premier commis

Poursuite d'études

- CAP Cuisine

