



## FICHE DESCRIPTIVE FORMATION

### TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

# Commis de cuisine

#### DISPOSITIF

Programme régional  
1E1F – 2023-2026 Socle

#### DATES

Du 30/09/24 au 27/02/25

#### DURÉE

728 heures dont 448 h de formation  
en centre et 280 h en entreprise

#### EFFECTIF

9 stagiaires attendus

#### COÛT

Financé par la Région des Pays de la  
Loire. Formation gratuite et  
rémunérée

#### LOGOS



Cofinancé par  
l'Union européenne



PRÉFET  
DE LA RÉGION  
PAYS DE LA LOIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

- Validation certification : Niveau de sortie : **Niveau 3** – Certification : **Titre à finalité Professionnelle Commis de cuisine - Code RNCP : 37859** – Certificateur : **CERTIDEV** – date d'échéance d'enregistrement : **19/07/2028**
- Lieu de déroulement de la formation (avec adresse complète) : **Centre Pierre Cointreau – 132 avenue de Lattre de Tassigny – CS 51030 – 49015 ANGERS CEDEX 01**
- N° CCI de déclaration d'existence d'activité : **52490236949**

#### OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

L'objectif est de former le candidat afin qu'il valide les blocs de compétences pour l'obtention du titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine et qu'il réussisse son insertion professionnelle. Les compétences visées se retrouvent autour des grandes activités suivantes :

- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participe aux opérations de stockage des marchandises
- Assure les préparations préliminaires à la fabrication des plats et sa distribution
- Réalise les cuissons, le dressage et l'envoi des plats
- Contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

#### PROGRAMME

##### Principaux modules ou apprentissages développés sur la formation

- 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 (Travailler les produits - Transformer les produits pour des préparations froides - Réaliser des préparations chaudes - Mettre en œuvre les techniques de cuisson - Réaliser des préparations en pâtisserie)
- Valoriser ses compétences et préparer son insertion professionnelle
- Anglais professionnel
- Accueil – intégration – suivi – bilan - évaluations

#### MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

#### PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à France Travail ou à CAP Emploi (ouvert à un public en situation de handicap) et ayant validé son projet professionnel.

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Savoir s'exprimer en français à l'oral et à l'écrit
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport)
- Bonne résistance physique

## CONTACT

Nelly LEBLANC

Tél : 02 41 20 53 40

[nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr](mailto:nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr)

## Site Internet

<https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>

## CCI DE MAINE ET LOIRE

Centre Pierre Cointreau  
132 av de Lattre de Tassigny  
CS 51030  
49015 ANGERS CEDEX 01

**Accessibilité** : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site CCI Formation 49.

## Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel ! Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre [page CCI Formation Continue](#).



## PROGRAMME REGIONAL 1<sup>E</sup>F 2024

Numéro de l'action : **1E1F2024\_56 - Métiers de l'Hôtellerie Restauration Tourisme en Maine-et-Loire**  
Financé par la Région des Pays de la Loire et le Fonds Social Européen.

## MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.
- Convocation à la réunion d'information collective : CCI de Maine-et-Loire - **Centre Pierre Cointreau**
  - o **3 septembre 2024 – 9H30 /11H30**
- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation France Travail, fiche de liaison
  - o Entretien individuel de sélection

## MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- o Fiche de liaison complétée par le conseiller France Travail, ML, Cap emploi, APEC, OPACIF qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- o Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- o Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

## REFERENTS

- o Référent territorial Région : Monsieur Morgan BENOIT
- o Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- o France Travail : votre conseiller France Travail
- o Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi

