



L'excellence par l'expérience

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 3

Commis de cuisine

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits.
- Nettoyer et désinfecter les espaces de travail.
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.
- Réaliser les préparations culinaires de base : travailler les produits, réaliser des préparations froides et chaudes, mettre en oeuvre les techniques de cuisson et réaliser des préparations en pâtisserie.

► Contenus

- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Sauveteur Secouriste au Travail
- Gestion appliquée

► Statut

Le Titre à finalité professionnelle de niveau 3 « Commis de cuisine » s'effectue dans le cadre d'une alternance entre formation théorique au CEFPPA Adrien Zeller et période de stage en milieu professionnel.

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Modalités d'accès

> Ouvert à tous, sans restriction de diplôme préalable.



Délai d'accès

> Entrées et sorties permanentes.



Modalités d'inscription

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.



Durée

- > Formation en alternance et en présentiel
Entreprise / Centre de formation.
- > Selon profil, 6 mois de contrat minimum.



Tarifs

- > Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
- > Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Commis de cuisine

Code RNCP : 37859

Certifications et Services - Tourisme Hôtellerie Restauration Loisirs

Date d'enregistrement : 19-07-2023

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	Contrat d'apprentissage
16 à 17 ans	27 %
18 à 20 ans	43 %
21 à 25 ans	53 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel

La formation peut s'effectuer sous contrat de professionnalisation.

► Débouchés

Le commis de cuisine peut évoluer vers le métier de cuisinier.

Le commis de cuisine est intégré dans une brigade de cuisine de restaurant. Il est responsable de réceptionner et stocker des marchandises, de nettoyer et désinfecter les espaces de travail et de réaliser les préparations culinaires de base.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante cuisine pour des diplômes de niveau 3 ou 4 sur étude du dossier par l'autorité académique.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...). À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen final.

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences.

► La formation en chiffres

2024

- 17 apprentis
- 94% de réussite à l'examen 2024

2023

- 4 apprentis
- 75% de réussite à l'examen 2023



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

