

Programme de formation

Titre à Finalité Professionnelle de Niveau 3 Commis de Cuisine

Session : TFPCC 2 JOY

Référencée N° de la formation : 03_241186760F – **N° de la session :** XX

Dates : 4 novembre 2024 au 13 février 2025

Organisme : AIME 10 place Soulège 07260 Joyeuse ☎04-75-39-96-33 aime@emploi-formation.org	Raison sociale : Association A.I.M.E. Agir Innover Mobiliser Essaimer Forme juridique : Association loi 1901 Numéro d'OF : 82070066107 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat)
--	--

Objectifs de l'action

Acquérir les compétences pour exercer le métier de commis de cuisine :

- Maîtriser les techniques de base de la cuisine traditionnelle et réaliser des préparations préliminaires et des mets simples.
- Réceptionner et stocker des marchandises et des produits.
- Participer à l'entretien du poste en cuisine et des locaux annexes, et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Se préparer au passage du titre à finalité professionnelle délivré par CERTIDEV / la CPNE-HCR (Commission Paritaire de l'Emploi et de la Formation des Hôtels-Cafés-Restaurants).

Public visé

Tout public venant de toute la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Durée et organisation :

14 semaines dont 4 semaines en entreprise.

Durée session : 400 h au total (280 h en centre et 120 h en entreprise)

30 heures hebdomadaires réparties comme suit :

- Les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h30
- Certains mercredi après-midi pourront-être consacrés à la remise à niveau.

La formation aura lieu au sein du plateau technique et du centre de formation AIME à Joyeuse (07), selon le planning établi.

Pour les stagiaires venant d'hors Ardèche Méridionale, possibilité de logement en bail mobilité (bail meublé conditionné à la durée de la formation professionnelle). Pour plus d'information au sujet de ces logements, contactez le secrétariat de AIME : 04.75.39.96.33 / accueil@aime-emploi-formation.org

Pré-requis

- Avoir un niveau de français A2 : Avoir la capacité de lire et comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires.
- Avoir la capacité de réaliser des opérations de calcul et de conversions simples.

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le domaine. Il est toutefois nécessaire d'être motivé et d'avoir un projet professionnel cohérent en cuisine.

Modalités d'accès à la formation

Le mois précédent le démarrage de la session :

- Réunion d'information collective et de positionnement + Entretien individuel d'évaluation des prérequis et de la motivation.
- Commission d'entrée le cas échéant.
- Rencontre entre les candidats et les entreprises HCR.

Domaine de formation

Certification professionnelle inscrite au RNCP (RNCP31053)

Formacode 42752 : Cuisine / 42746 : Restauration

Code ROME : G1602 – Personnel de cuisine

Contenu de formation

 Formation en centre de formation (salle et plateau technique en cuisine)

Module de remise à niveau. (25h tout au long du parcours)

- ✓ Français professionnel appliqué à la cuisine (FOS : français sur objectifs spécifiques).
- ✓ Remise à niveau mathématique.
- ✓ Renforcement des techniques de base cuisine.

Module 1 : Phase d'accueil, diagnostic positionnement. (15 h)

- ✓ Présentation du cadre et du contenu de la formation.
- ✓ Connaissances de l'environnement professionnel.
- ✓ Diagnostique des compétences.
- ✓ Entretien individuel et contractualisation du parcours de formation.

Module 2 : Les grands principes de l'alimentation. (15 h)

Compétence du bloc 1 : préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire.

- ✓ Les objectifs du « programme national nutrition santé ».
- ✓ L'équilibre alimentaire.

Module 3 : Réceptionner des marchandises. (7.5 h)

Compétence du bloc 3 : réceptionner et stocker des marchandises.

- ✓ Les procédures d'hygiène.
- ✓ Les contrôles à réception.
- ✓ Les procédures en cas de non-conformités.

Module 4 : Stocker les marchandises. (7.5 h)

Compétence du bloc 3 : réceptionner et stocker des marchandises.

- ✓ Les bonnes pratiques professionnelles, gestes et postures.
- ✓ Les règles d'hygiène et de sécurité au travail
- ✓ Les procédures de stockage et de déstockage.

Module 5 : Contribuer à gérer les stocks. (15 h)

Compétence du bloc 3 : réceptionner et stocker des marchandises.

- ✓ Appliquer les méthodes de valorisation des stocks.
- ✓ Effectuer un inventaire et utiliser les outils à disposition.
- ✓ Préparer et participer à une commande.

Module 6 : Appliquer les règles de sécurité alimentaires. (22.5 h)

Compétence du bloc 2 : Réaliser les préparations culinaires de base en respectant les consignes de production.

- ✓ Analyser et comprendre les risques sanitaires.
- ✓ Comprendre la méthode HACCP.
- ✓ Les méthodes et procédures d'hygiène.
- ✓ Les services de contrôles sanitaires.
- ✓ Le tri des déchets et la gestion des invendus.

Module 7 : Appliquer les protocoles de nettoyage et désinfection. (7.5 h)

Compétence du bloc 1 : préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire.

- ✓ Analyser et comprendre les risques sanitaires.
- ✓ Le plan de nettoyage et de désinfection.
- ✓ Les méthodes et procédures d'hygiène.
- ✓ Utiliser les équipements et produits de nettoyage et désinfection.

Module 8 : Se préparer et organiser son travail. (7.5 h)

Compétence du bloc 2 : Réaliser les préparations culinaires de base en respectant les consignes de production.

- ✓ Hygiène et sécurité.
- ✓ L'approvisionnement de la cuisine.
- ✓ Organiser son poste de travail.
- ✓ Travailler et communiquer au sein d'une équipe.
- ✓ S'adapter aux situations imprévues.
- ✓ Agir en autonomie dans la limite des missions confiées.

Module 9 : Travailler les produits. (22.5 h)

Compétence du bloc 2 : Réaliser les préparations culinaires de base en respectant les consignes de production.

- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène.
- ✓ Les opérations préliminaires.
- ✓ Connaître les principaux produits et le vocabulaire technique utilisés en cuisine traditionnelle.
- ✓ Gestion du gaspillage.

Module 10 : Transformer des produits pour des préparations froides. (30 h)

Compétence du bloc 2 : Réaliser les préparations culinaires de base en respectant les consignes de production.

- ✓ Les risques et règles sanitaires liées aux préparations froides.
- ✓ Préparer et assembler des hors d'œuvres.
- ✓ Approche de la cuisine végétarienne.

Module 11 : Réaliser des préparations chaudes. (37.5 h)

Compétence du bloc 2 : Réaliser les préparations culinaires de base en respectant les consignes de production.

- ✓ Les risques et règles sanitaires liées aux préparations chaudes.
- ✓ Effectuer des cuissons adaptées.
- ✓ Vérifier les assaisonnements.
- ✓ Connaître les procédures de refroidissement et de remise en température.
- ✓ Approvisionner et dresser selon des consignes.
- ✓ Approche de la cuisine végétarienne.

Module 12 : Réaliser des préparations en pâtisserie. (30 h)

Compétence du bloc 2 : Réaliser les préparations culinaires de base en respectant les consignes de production.

- ✓ Acquérir les techniques de base.
- ✓ Utiliser des matériels spécifiques de pâtisserie.
- ✓ Le dressage à l'assiette.

Module 13 : Accompagnement professionnel. (15 h)

- ✓ Valoriser ses compétences.
- ✓ Techniques de recherche d'emplois.

- ✓ Se préparer et se présenter à un entretien d'embauche et/ou de formation.
- ✓ Suivi post formation

Module 14 : Passage à la certification et bilan. (22.5 h)

- ✓ Mises en situations professionnelles.
- ✓ Etudes de cas.
- ✓ Entretiens bilan.

+ Immersions professionnelles en entreprises

4 semaines de stage en fin de parcours de formation.

+ Accompagnement vers l'emploi (en parallèle de l'ensemble du parcours)

Modalités techniques et pédagogiques

Individualisation et personnalisation des parcours

Accompagnement professionnel individuel et collectif

Ateliers collectifs et en sous-groupe

Accessibilité aux personnes en situation de handicap adaptée au cas par cas.

Supports et matériels utilisés

- ✓ Supports papiers tous formats : supports de cours internes (notions de cours et exercices) / Supports d'autoformation / Supports didactisés concrets issus du monde professionnels / Manuels pédagogiques récents / Presse spécialisée et revues de presse
- ✓ Supports visuels : Projection de films / documentaires / reportage / vidéos tutos tirées d'Internet
- ✓ Supports numériques : Différentes plateformes pédagogiques e-learning (Parcouréo/Pix/ Khan Academy...) / Sites d'apprentissages en ligne toutes matières (exercices et cours)

Documents remis

- ✓ Planning de formation
- ✓ Règlement intérieur
- ✓ Programme de formation
- ✓ Fil Rouge de la formation
- ✓ Livret individuel de formation
- ✓ Livret de l'alternance
- ✓ Documents pédagogiques

Modalités d'évaluation

Positionnement à l'entrée de formation et auto-évaluation des compétences.

Des mises en situation professionnelles, des études de cas, des questionnaires écrits et oraux réguliers auront lieu pendant le parcours.

Passage de l'ensemble des 3 blocs de compétences constitutifs du Titre à Finalité Professionnelle de Commis de Cuisine.

Validation de la formation

- Validation de la Certification de Commis de cuisine (en totalité ou partiellement, en fonction du parcours de formation).
- Remise d'une attestation de formation.
- Remise du bilan de formation.

Taux de sorties positives et de satisfaction

Sur l'ensemble des actions de formation menées par A.I.M.E en 2022 :

- **97,98 %** des stagiaires ayant participé à nos actions se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation ;
- **73,13 %** de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires ;
- **80,36%** de réussite aux examens (85,71% pour les examens de langue et 75% pour les examens de cuisine)

Intervenants

Nos formateurs disposent d'une formation initiale ou continue de formateur qui leur confère les bases en pédagogie et situe le cadre de leurs interventions :

- ✓ Les formateurs en français langue étrangère et français à objectifs spécifiques sont diplômés. Ils disposent d'une expérience professionnelle auprès de publics non francophones.
- ✓ Le formateur en cuisine est cuisinier professionnel et formateur auprès de publics professionnels et de publics en insertion.

Les parcours personnels de nos formateurs leur donnent de la polyvalence, une sensibilité et une capacité d'adaptation à nos différents publics ainsi que la prise en compte tant de leurs difficultés que de leurs capacités. Par ailleurs, ils participent régulièrement à des formations de professionnalisation.

Coût de l'action

Coût total de la formation : **6720 €** (soit 24€/heure stagiaire pour un groupe de 8 stagiaires)

Coût à la charge du participant : Selon situations individuelles, nous contacter.

Sous réserve d'accord de financement, l'ensemble des coûts de la formation pourraient être pris en charge par AKTO dans le cadre du dispositif des POEC.

Possibilité de financement individuel, nous contacter.

Statut des stagiaires

Stagiaire de la formation professionnelle.

Sous réserve d'accord de financement de la POEC avec AKTO, la formation professionnelle pourrait être rémunérée pour le stagiaire, en lien avec son conseiller Pôle Emploi.