

## CONDITIONS pour postuler

- Avoir validé son projet professionnel de commis de cuisine

## Comment CANDIDATER ?

Contactez Pascale TREFEIL au 05.53.35.72.72  
ou [p.trefeil@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:p.trefeil@ecoles.dordogne.cci.fr)

**ET**

Pré-inscription  
en ligne auprès  
des écoles :



## Les écoles



# Titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine

840 heures

[ecoles.dordogne.cci.fr](http://ecoles.dordogne.cci.fr)

## Les écoles



**CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !**

**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des  
catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE VAE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



APPRENTISSAGE  
FORMATION INITIALE  
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle  
12, avenue Henry Deluc  
24750 Boulazac-Isle-Manoire  
T. 05 53 35 72 72  
[contact@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:contact@ecoles.dordogne.cci.fr)



**RNCP 37859**

Certification de niveau 3  
délivrée par la CPNEFP/IH

**CUISINE**



**Réception et stockage des denrées alimentaires**

**Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats**

**Réalisation de cuissons et remises en température**

**Fabrication de pâtisseries**

**Dressage et envoi des plats**

**Organisation et planification de l'activité**

**Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine**

## OBJECTIFS de la formation

- Appréhender la fonction de commis de cuisine en restaurant traditionnel
- Acquérir des compétences de base immédiatement mobilisables en entreprise

## Le PUBLIC

- Les demandeurs d'emploi inscrits à France Travail, indemnisés ou non
- Salariés
- Contrat en alternance

## QUEL TYPE de structure ?

Tout établissement de restauration commerciale ou de restauration collective

## Sous QUELLE FORME ?

- Evaluation continue et évaluation finale
- 420 heures au centre de formation et 420 heures de stage en entreprises

## Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

## CERTIFICATION

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