

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

ET

Pré-inscription
en ligne auprès
des écoles :



Les écoles



Titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine

840 heures

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



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 mises 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