



TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

EN CONTRAT D'ALTERNANCE

DE LA PASSION A LA PROFESSION



OBJECTIFS

- ▶ Confectionner, dresser et mettre en oeuvre les techniques de bases et les différentes cuissons (Entrées, Plats et Desserts)
- ▶ Gérer les commandes



DURÉE, DATES ET LIEUX

Sous réserve d'habilitation par la DREETS

- **La Garde :** **Entrées et sorties permanentes possibles tout au long de l'année.**



Les formations se déroulent sur 12 mois.

Épreuves de sélection et inscriptions ouvertes toute l'année. Consultez les dates sur le #CalendrierIMSAT www.imsat.co



PRÉREQUIS & CONDITIONS D'ACCES

- ▶ Aucun prérequis
- ▶ Un entretien de motivation est proposé à tous les candidats



PRISE EN CHARGE & RÉMUNÉRATION

Formation exclusivement en contrat d'alternance. Dispositif 100% financé et rémunéré (cf. tableau de rémunération ci-dessous).

Age	- 21 ans	21 à 25 ans	+26 ans
Apprentissage	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
Professionalisation	55% du SMIC	70% du SMIC	100% du SMIC



Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Le/la commis de cuisine réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans simples le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise. À partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, le/la commis de cuisine exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts de restaurant. Il contrôle la propreté des locaux et des équipements et assure la mise en place des postes de travail.

L'IMSAT vous ouvre ses portes et vous accompagne vers l'emploi. Fort de son réseau partenarial, l'IMSAT peut vous mettre en relation avec ses partenaires afin de faciliter votre recherche de structure d'alternance.

CONTACTS



contact@imsat.co
04 94 75 24 15
www.imsat.co

Campus de la Grande Tourrache
Avenue François Arago - 83130 La Garde

Contact candidats - Emma Bonnemort
06 99 11 66 47 - e.bonnemort@upv.org

Contact candidats - Antonin Deneire
06 66 20 89 59 - a.deneire@upv.org

ORGANISATION DE LA FORMATION

RUBAN D'ALTERNANCE PRÉVISIONNEL



INFORMATIONS

L'IMSAT organise des réunions d'informations collectives, pour vous y inscrire, vous pouvez vous rendre sur notre site internet ou scanner le QRCode ci-contre.



MODALITÉS DE CERTIFICATION

Le titre professionnel commis de cuisine est composé de 4 certificats de compétence professionnelle :

- ▶ **CCP1** : Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- ▶ **CCP2** : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- ▶ **CCP3** : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- ▶ **CCP4** : Nettoyer et remettre en état les matériels, postes de travail et locaux

MODULES DE FORMATION



Confectionner et dresser des entrées froides et chaudes



Réaliser les cuissons longues au poste chaud



Organiser sa production culinaire



Mettre en oeuvre les techniques de base au poste chaud



Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds



Participer aux approvisionnements

PERSPECTIVES & DÉBOUCHÉS



Restaurants



Snacks



Hôtellerie de plein air



Restaurant Collectif