

Document d'information

Titre Professionnel

Commis de cuisine

Session 2024/2025

(Programme prévisionnel sous réserve d'agrément par la DREETS PACA)

Titre de la formation et références

Titre Professionnel Commis de cuisine

Diplôme enregistré au RNCP : RNCP38722

Date d'échéance de l'enregistrement RNCP : 05/06/2029

Certificateur : Ministère du Travail, du plein emploi et de l'insertion

Niveau de formation : 3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux

Code certif Info : TP Commis de cuisine : 116 191

Code NSF : 221t (Cuisine)

Formacode : - 42752 : Cuisine
- 42725 : Restauration rapide
- 42708 : Cuisine collectivité
- 42742 : Spécialisation cuisine

Code ROME : G1602 : Personnel de cuisine

Textes de référence :

Référence au(x) texte(s) réglementaire(s) instaurant la certification

- Décret n°2016-954 du 11 juillet 2016 relatif au titre professionnel délivré par le ministre chargé de l'emploi
- Arrêté du 22 décembre 2015 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi
- Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi
- Arrêté du 21 juillet 2016 relatif aux modalités d'agrément des organismes visés à l'article R. 338-8 du code de l'éducation

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...)

- Arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel de commis de cuisine

Public visé

Cette formation est destinée à toute personne, homme ou femme, qui souhaite se professionnaliser dans le secteur de la restauration en qualité de commis de cuisine en obtenant un 1^{er} niveau de qualification professionnelle.

Il est recommandé de maîtriser les savoirs de base, de s'adapter aux horaires atypiques et de pouvoir assurer une station debout prolongée. Il est souhaitable de savoir gérer son stress et d'avoir une bonne capacité de résistance.

La formation est accessible aux personnes en reconversion, aux apprentis, aux salariés ainsi qu'aux demandeurs d'emploi.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations, contactez notre référent Handicap et consultez la page suivante : <http://www.imsat.co/accessibilite-handicap/>

Prérequis

Aucun

Conditions d'accès et délais

Le(la) candidat(e) doit :

- ✓ Télécharger le dossier d'inscription sur le site de l'IMSAT : <https://www.imsat.co/contact-imsat/>
- ✓ Rendre le dossier d'inscription dûment rempli dans les délais imposés
- ✓ Participer à un entretien de motivation
- ✓ Bénéficier d'une prise en charge de la formation
- ✓ Disposer d'une structure d'alternance

Après étude de la validité des conditions d'accès, le candidat reçoit une notification d'admission ou de non-admission au plus tard 7 jours avant le début de la formation.

Equivalences

Le titre professionnel est composé de quatre (4) blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) :

- ✓ RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- ✓ RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- ✓ RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- ✓ RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance partielle :

Bloc(s) de compétences concernés	Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance partielle	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle
RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits	<u>RNCP37553 - CAP - Cuisine</u>	RNCP37553BC01 - Organisation de la production de cuisine
RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	<u>RNCP38663 - TP - Employé polyvalent en restauration</u>	RNCP38663BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts
RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts ET RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds ET RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	<u>RNCP37553 - CAP - Cuisine</u>	RNCP37553BC02 - Préparation et distribution de la production de cuisine
RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	<u>RNCP38663 - TP - Employé polyvalent en restauration</u>	RNCP38663BC04 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance partielle

Bloc(s) de compétences concernés	Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance partielle	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle
RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	<u>RNCP34095 - TP - CUISINIER</u>	RNCP34095BC02 - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectif de développer les compétences nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine et de valider le Titre Professionnel Commis de cuisine délivré par le Ministère du Travail.

1/ Compétences attestées à l'issue de la formation :

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- ✓ Réceptionner les produits
- ✓ Ranger les produits et suivre l'état des stocks

RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- ✓ Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- ✓ Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- ✓ Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.
- ✓ Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- ✓ Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- ✓ Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

2/ Suites de parcours et les débouchés :

Le titulaire du Titre Professionnel de commis de cuisine pourra occuper des postes de commis de cuisine, de commis de cuisine en collectivité, de premier commis ou de commis tournant dans différents secteurs d'activités :

- Restauration commerciale : gastronomique, bistrannique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

Ce Titre pourra ensuite être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS).

Contenus de la formation :

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE) :

Act 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits	
C1 : <u>Réceptionner les produits</u>	Lire des instructions, des supports d'enregistrement hygiène
	Rédiger des fiches de non-conformité
	Compléter des supports d'enregistrement hygiène
	Peser les produits
	Compter les produits
	Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
	Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo Squelettiques
	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
	Evaluer la fraîcheur des végétaux
	Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
	Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
	Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits
	Evaluer la fraîcheur des produits laitiers
	Utiliser un thermomètre sonde
	Contrôler la conformité sanitaire et organoleptique des produits (température, état de l'emballage, étiquetage, date limite de consommation, date de durabilité minimale...)
	Réceptionner les produits
	Contrôler le calibre des produits
Contrôler un bon de commande	
Contrôler un bon de livraison	
C2 : <u>Ranger les produits et suivre l'état des stocks</u>	Lire des instructions des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
	Lire un thermographe
	Rédiger des fiches d'expression de besoin
	Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des supports d'inventaire, des fiches d'expression de besoin
	Evaluer la fraîcheur des végétaux, des poissons, coquillages et crustacés, des viandes, volailles et charcuteries, des œufs et ovoproduits, des produits laitiers
	Utiliser un thermomètre sonde
	Contrôler la température des enceintes de stockage
	Reconnaître les produits
	Ranger les produits méthodiquement
	Ranger les produits dans les enceintes de stockage identifiées
	Inventorier les stocks
	Veiller à la bonne rotation des stocks
	Ranger les produits méthodiquement

Act 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des Desserts

<p><u>C.3 :</u> <u>Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts</u></p>	Mettre en place les postes de travail
	Respecter une fiche technique
	Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)
	Peser les produits
	Compter les produits
	Convertir les poids et mesures
	Mesurer les volumes
	Décontaminer les produits
	Mettre en place les produits
	Effectuer les opérations préliminaires des végétaux
	Effectuer les opérations préliminaires des viandes et volailles
	Effectuer les opérations préliminaires des poissons, coquillages et crustacés
	Utiliser la coutellerie, les matériels électromécaniques et les équipements de cuisine
	Tailler les végétaux
	Portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales
	Réaliser les pâtes de base (à foncer, feuilletée, à chou, petit four sec, à frire, à génoise et à biscuit)
	Réaliser les sauces de base de la cuisine (émulsionnées froides et dérivés, béchamel et dérivés, sauce tomate)
	Réaliser les sauces de base de la pâtisserie (crème anglaise, sauce chocolat, sauce caramel, coulis de fruits)
	Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine (fondue de tomates, duxelles, tapenade, Croûtons, ...)
	Réaliser les appareils de base de la pâtisserie (crèmes prises, crème pâtissière, crème fouettée, crème d'amande, ganache, appareil à tiramisu, panna cotta, crème citron, meringues)
	Réaliser les cuissons (étuver, griller, snacker, sauter, rôtir, pocher, frire, à la vapeur, au bain marie)
	Réaliser les potages
	Goûter les préparations et rectifier les assaisonnements
	Conditionner les préparations en attente de service
Compléter les supports d'enregistrement hygiène	
Réserver les préparations en attente de service	
<p><u>C.4 :</u> <u>Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts</u></p>	Evaluer la fraîcheur des végétaux, des poissons, coquillages et crustacés, des viandes, volailles et charcuteries, des œufs et ovoproduits, des produits laitiers
	Utiliser un thermomètre sonde
	Réaliser les cuissons (griller, snacker, sauter, pocher, frire, à la vapeur)
	Assembler les préparations
	Goûter les préparations et rectifier les assaisonnements
	Réserver les préparations en attente de service
	Dresser esthétiquement et avec soin
Envoyer les préparations	

Act 3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

<i>C.5 : Réaliser la mise en place au poste chaud</i>	Respecter une fiche technique
	Mettre en place les produits
	Décontaminer les produits
	Effectuer les opérations préliminaires des végétaux, des viandes et volailles, des poissons, coquillages et crustacés
	Utiliser la coutellerie, les matériels électromécaniques et les équipements de cuisine
	Tailler les végétaux
	Portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales
	Réaliser les pâtes de base (à foncer, feuilletée, à chou, à frire)
	Réaliser les fonds de base (fumet de poisson, fond blanc, fond brun, bouillon de légumes)
	Réaliser les sauces de base de la cuisine (veloutés, sauces minute, sauce tomate)
	Réaliser les beurres composés
	Réaliser les huiles parfumées
	Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine (fondue de tomates, duxelles, tapenade, croûtons, ...)
	Réaliser les cuissons (étuver, griller, snacker, sauter, rôtir, pocher, frire, à la vapeur, au bain marie)
	Goûter les préparations et rectifier les assaisonnements
<i>C.6 : Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds</i>	Conditionner les préparations en attente de service
	Réserver les préparations en attente de service
	Utiliser les équipements de cuisine
	Réaliser les cuissons (griller, snacker, sauter, rôtir, pocher, frire, à la vapeur)
	Réaliser les sauces minute
	Assembler les préparations
	Goûter les préparations et rectifier les assaisonnements
Réserver les préparations en attente de service	
Dresser esthétiquement et avec soin	
Envoyer les préparations	

Act 4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

<i>C.7 : Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail</i>	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
	Doser les produits
	Nettoyer les matériels et les postes selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur
	Remettre en état les postes de travail
	Connaissance de la technologie relative aux produits lessiviels
	Connaissance des matériels et consommables de nettoyage
<i>C.8 : Nettoyer les locaux de production et leurs annexes</i>	Lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
	Compléter des supports d'enregistrement hygiène
	Mesurer des volumes
	Doser les produits
	Nettoyer les surfaces selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur
	Nettoyer les sols selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur
	Remettre en état les postes de travail

Suivi et modalités d'évaluation

1/ Suivi des stagiaires :

- ✓ Un responsable de formation est désigné pour l'action de formation. Ce référent évalue les acquisitions des stagiaires tout au long de leur formation.
- ✓ Un référent a également la charge du suivi de l'alternance : échanges avec les tuteurs / maîtres d'apprentissage, etc.
- ✓ Un suivi individualisé et une évaluation de la progression et des acquis est réalisé régulièrement et s'appuie sur un livret d'évaluation au travers de mises en situation professionnelles réelles sur plateau technique. De plus, 4 ECF (évaluations passées en cours de formation) sont réparties sur la totalité du parcours d'apprentissage.
- ✓ Mesure de l'insertion professionnelle des sortants : nous réalisons le suivi post formation selon les préconisations du label qualité et du financeur
- ✓ Mesure par l'OF de la satisfaction des stagiaires
- ✓ Une assistante sociale et une psychologue du travail sont mises à disposition des stagiaires tout au long de leur cursus.

2/ Modalités d'évaluation :

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou par suite d'un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans les textes de référence.

RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 04 h 40 min.

L'épreuve se décompose comme suit :

Mise en situation professionnelle : 04 h 00 min

Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes une entrée, un plat protidique garni et accompagné d'une sauce et un dessert.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production.

Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Entretien technique : 00 h 25 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefing la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final : 00 h 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Moyens et méthodes pédagogiques

1/ Equipement et matériel :

- ✓ Nombreuses salles de cours chauffées et climatisées chacune équipée d'un tableau blanc et de nombreuses prises secteur. Des vidéoprojecteurs sont mis à disposition de l'ensemble de l'équipe de formation ainsi qu'une imprimante, copieur, scanner.
- ✓ Un centre de ressources avec une mise à disposition d'ouvrages plus ou moins spécialisés dans les thématiques de formation
- ✓ Un espace dédié aux stagiaires pour qu'ils se restaurent. Cet espace est équipé de micro-ondes, de tables et de chaises.
- ✓ Un compte Office 365 par stagiaire et la suite Office associée (un espace dématérialisé TEAMS - application office 365 - dédié à chaque session)
- ✓ Plateaux techniques propres à la pratique de chaque activité concernée

2/ Sur le plan pédagogique :

Formation 100% en présentiel, avec un accompagnement personnalisé avant, pendant et après la formation. Une plateforme TEAMS facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

Les formateurs privilégient les méthodes de pédagogie actives, une démarche inductive : le stagiaire construit ses compétences sur la base de son expérience.

Des situations d'apprentissage rendant compte des réalités du terrain et facilitant l'acquisition des savoir-faire opérationnels et des repères professionnels.

Voici quelques moyens pédagogiques utilisés par l'équipe de formation : Apports notionnels, mise en situation professionnelle, étude de cas, travaux de groupe, analyses de pratique professionnelle, remédiation et perfectionnement.

3/ Qualité des intervenants :

Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.

Formateur référent : Laurent BOUCHERON, titulaire du Titre Professionnel de Formateur Professionnel d'Adultes

Durée de la formation et modalités d'organisation

1/ Lieu de la formation : IMSAT

Adresse Physique :
Campus de la grande Tourrache
Av. François Arago – ZI Toulon Est
83130 La Garde

Adresse Postale
IMSAT
BP253
83078 Toulon Cedex 9

2/ Dates et volumes horaires :

La formation se déroule sur une durée de 12 mois

Les entrées et sorties se font tout au long de l'année.

Nombre d'heures en centre de formation : 455h

Nombre d'heures en alternance : 1365h

Date d'ouverture de la session 2024/2025 : **16 septembre 2024** (d'autres dates sont disponibles, nous contacter)

3/ Nombre de stagiaires :

Chaque groupe de formation est prévu pour un effectif de 8 à 10 stagiaires.

4/ Organisation de la formation :

La formation est organisée en alternance à raison de 13 semaines de formation en centre par an. Le temps d'alternance en entreprise étant plus important pendant les mois de juillet et août.

Horaires types en centre de formation : du lundi au vendredi de 8h30 à 11h et de 12h à 16h30

Planning de la formation intégrale : Sur demande

5/ Individualisation de la formation :

A l'issue du recrutement, une information et des séquences individuelles de positionnement permettront de déterminer un parcours individualisé de formation. Ce parcours peut être adapté tout au long de la formation au regard des attentes et des besoins du bénéficiaire.

Les CCP peuvent être validés indépendamment les uns des autres sous forme de bloc de compétences.

Coût de la formation

Aucun frais d'inscription à la formation ni aux tests de sélections (le cas échéant)

De nombreux moyens de financement sont possibles et l'IMSAT vous accompagne dans le choix du financement le plus adapté à votre profil.

Nos conditions générales de ventes sont téléchargeables sur notre site internet, consultez notre page dédiée <http://www.imsat.co/finance-ta-formation/> ou contactez-nous sur contact@imsat.fr

Diplôme		TP Commis de cuisine
Moyens de financement possibles		Coût pour le stagiaire
Contrat d'apprentissage	OUI	GRATUIT
Contrat de professionnalisation	OUI	GRATUIT
France Travail	OUI	GRATUIT* <i>*Si prise en charge totale : en cas de prise en charge partielle, le reste à charge peut être payé en financement personnel</i>
Région SUD et cofinancement UE	NON	/
CPF	OUI	GRATUIT* <i>*Si prise en charge totale : en cas de prise en charge partielle, le reste à charge peut être payé en financement personnel</i>
Financement personnel	OUI	3640 €* <i>*Tarif maximal modulable selon le volume horaire et l'expérience de chaque candidat.</i>

Valeur ajoutée et indicateurs de résultats

1/ La valeur ajoutée de l'IMSAT

L'IMSAT s'inscrit dans une dynamique déontologique de la formation et de l'accompagnement

- ✓ Une équipe de formateurs professionnels et expérimentés
- ✓ Des infrastructures qualitatives
- ✓ Un réseau partenarial conséquent et pérenne
- ✓ Un suivi et un accompagnement individualisé des stagiaires
- ✓ Une gratuité des frais d'inscription et de sélections
- ✓ Un dispositif gratuit d'accompagnement à la **recherche de stage ou d'employeur**, rdv sur <https://www.imsat.co/atelier-booste-ton-alternance/>
- ✓ Un suivi et un accompagnement individualisé des stagiaires

2/ Les indicateurs de résultat :

Indicateur	Source et définition de l'indicateur	Chiffre et Pourcentage
Toutes catégories d'actions de formation confondues pour le diplôme concerné		
Nombres d'entrants Session 2023/2024	Nombres d'apprenants entrés en formation sur la session indiquée	20
Taux de satisfaction Session 2023/2024	Issue du questionnaire de fin de formation – % de stagiaires ayant déclaré être « satisfait » ou « très satisfait »	Données non disponibles à ce jour
Taux de réussite Session 2023/2024	Nb de diplômés / nb de candidats présentés aux certifications	
Taux d'abandon Session 2023/2024	Nb abandons / nb de stagiaires entrants	
Taux de poursuite d'étude Session 2022	A + 6 mois, nb de stagiaires en poursuite d'étude / nb de stagiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	NC
Taux global d'insertion professionnelle Session 2022	A + 6 mois, nb de stagiaires en emploi / nb de stagiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	NC
Taux spécifique d'insertion professionnelle Session 2022	A + 6 mois, nb de stagiaires en emploi dans les métiers visés par la formation / nb de stagiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	NC
Spécifiquement sur les actions de formation en apprentissage pour le diplôme concerné		
Taux de rupture de contrats d'apprentissage Session 2023/2024	Nb entrants / nb ruptures de contrats d'apprentissage	Données non disponibles à ce jour

Renseignements complémentaires & Contacts

Vous souhaitez...

 ... Participer à l'une de nos **réunions d'information** collectives et **visiter** le site



... être **accompagné** dans la **recherche** de **stage** ou d'**employeur**



... Vous **préparer aux tests** de sélections et à la **formation**



... Recevoir un **dossier d'inscription**



... Nous poser une **question**

Consulter www.imsat.co Ou écrivez-vous sur contact@imsat.fr

Contact(s) :

- ✓ Julie JUMBOU – j.jumbou@upv.org – 06 46 34 83 94
- ✓ Belinda BOUKHERCHOUFA - b.boukherchoufa@upv.org - 06 18 51 17 93
- ✓ Sarah SAADALLAH - s.saadallah@upv.org - 06 65 64 77 21
- ✓ IMSAT - contact@imsat.fr - 04 94 75 24 15

Date de mise à jour du présent document d'information : Juillet 2024