



# 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 tout au long de l'année**

Les formations se déroulent sur 12 mois.

Soit 455 heures en centre de formation (13 semaines)



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

[www.imsat.co](http://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 cuisinier.e réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans 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 cuisinier.e exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il/elle identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations.

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

Contact candidats - Laurent BOUCHERON  
06 24 37 47 55 - l.boucheron@imsat.co

# 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 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, cuire et dresser des desserts de restaurant
- ▶ **CCP4** : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les 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