



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

PROFIL POUR CE DIPLÔME :

Public visé :

Toute personne entre 16 et 29 ans à la date d'entrée en formation. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

Prérequis :

Avoir terminé ses études au collège, avoir effectué sa dernière année de 3^{ème} en totalité.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

Modalités : entretien, positionnement et signature d'un contrat d'apprentissage.

Délais : Article L6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

A l'issue de la formation, le jeune sera capable de :

- 1) Réceptionner, stocker et inventorier les produits
 - Réceptionner les produits
 - Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- 2) 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
- 3) Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
 - Réaliser la mise en place au poste chaud
 - Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- 4) Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail, les locaux
 - Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail



Titre professionnel « COMMIS DE CUISINE » Session 2024-2025



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>
Date d'échéance de l'enregistrement : 05/06/2029

- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Le détenteur du titre peut exercer dans les secteurs d'activités suivants :

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

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

Commis de cuisine
Commis de cuisine en collectivité
Premier commis
Commis tournant

Poursuite d'études

Possibilité de poursuite par un Bac professionnel, diplôme ou titre de niveau 4

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

Les méthodes pédagogiques reposent sur une alternance entre les ateliers de pratique professionnelle (au plateau technique) et l'apprentissage des connaissances théoriques et du cadre législatif.

Modalités d'évaluation :

Les compétences des candidats au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- D'une mise en situation professionnelle.
- Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- Des résultats des évaluations passées en cours de formation.
- D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

Validation :

- Titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) délivré par le Ministère du travail.
- Possibilité de valider un ou des blocs de compétences
- Equivalences avec d'autres certifications : sans objet

Nombre de participants : maximum 10



Titre professionnel « COMMIS DE CUISINE » Session 2024-2025



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>
Date d'échéance de l'enregistrement : 05/06/2029

Durée de la formation : 1 an (458 h en centre de formation) en apprentissage

Tarifs de la formation : 8 490 €

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...), à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap :

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation.

Locaux : accessibles aux personnes à mobilité réduite – Réglementation ERP.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr.

Référente handicap pouvant accompagner les jeunes : Sophie Dumortier 07.87.14.25.31 ou

sophie.durmortier@ufafresc.fr

COORDONNÉES :

UFA FRESC SITE Saint François D'assise 59 avenue de la Fosse aux Chênes 59100 Roubaix 03 20 70 97 04 / 06 85 15 43 36	CFA REGIONAL JEAN BOSCO HAUTS DE FRANCE 10 rue Hubble 59262 Sainghin en Mélançois 03 20 35 90 55
--	---

Pré-inscription possible sur le site ufafresc.fr



Titre professionnel « COMMIS DE CUISINE » Session 2024-2025

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>
Date d'échéance de l'enregistrement : 05/06/2029



TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

Taux de réussite aux examens (pourcentage des apprentis présentés à l'examen ayant obtenu la certification) : NE

Taux d'interruption en cours de formation : NE

Taux de poursuite d'études : NE

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois, dont taux d'insertion dans l'un des métiers visés par la certification : NE

Valeur ajoutée : L'UFA possède sur le site Saint François d'Assise une cantine accessible aux apprentis. Le site est proche des transports en commun (Bus, train, tramway, métro). Possibilité d'accéder à un plateau technique équipé de matériel informatique avec pack office, d'une imprimante couleur et accès internet pour l'élaboration des dossiers professionnels.

La cuisine pédagogique dispose de 10 places individuelles afin que chacun puisse pratiquer et progresser à son rythme.

Les formateurs sont à l'écoute des besoins des apprentis et la taille du groupe permet une individualisation de la formation.

L'UFA FRESC propose dans le cadre d'ERASMUS la possibilité de faire un stage à l'international afin de découvrir les cuisines du monde.

Mise à jour : novembre 2024