



Prérequis

- ✓ MOTIVATION
- ✓ SAVOIR LIRE, ÉCRIRE ET COMPTER
- ✓ INTÉRÊT FORT POUR LA RESTAURATION

Pas de prérequis de diplôme



Modalités

Présentiel (L'École Atypique, Chasseneuil-du-Poitou), en alternance
CFA : 25h/semaine, du lundi au vendredi
Entreprise : 35h/semaine en entreprise (possibilité d'aménagement pour des personnes ayant une RQTH)



Durée

460H

12 MOIS

Dates à vérifier sur notre site internet



Public visé

Formation ouverte à toute personne manifestant un intérêt fort pour le domaine de la restauration



contrat d'alternance

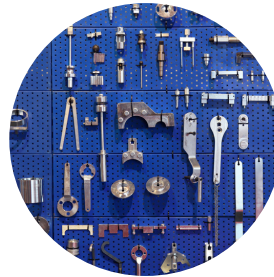
Moyens et méthodes pédagogiques

Méthodes :

Apport théorique, mises en situation, travaux en binômes ou en équipe, retours collectifs et débriefings, analyse d'expériences vécues en entreprise, coaching sur le savoir-être et la posture professionnelle

Moyens :

Plateau technique, supports multimédias, PC fixes pour chaque apprenant, écran de projection, système d'émargement dématérialisé pour le suivi en temps réel, espace de stockage numérique



Le commis de cuisine est une entrée

dans le monde de la gastronomie. Au sein de la brigade, il prépare les ingrédients, participe aux cuissons et aux dressages, tout en apprenant les techniques et les secrets de la cuisine professionnelle. Cette formation enseigne les bases du métier, les règles d'hygiène, et permet d'évoluer rapidement vers des postes plus qualifiés dans divers types de restaurants.

Accessibilité

Formation individualisée et personnalisée avec présence quotidienne de référents techniques et d'équipe pédagogique. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique est engagé pour adapter la formation et faciliter leur parcours.



Modalités et délais d'accès

- Accès à la formation :
- Participer à une réunion d'information collective ou prendre contact directement avec le centre
- Remplir le dossier de candidature
- Participer à un entretien de motivation permettant de vérifier la cohérence du projet professionnel du candidat avec les objectifs de la formation.
- Disposer d'une structure d'alternance



Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation de l'École Atypique et des places disponibles

L'admission est définitive à la signature du contrat d'alternance.

PROGRAMME DE FORMATION

BLOCS DE COMPÉTENCES ET OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

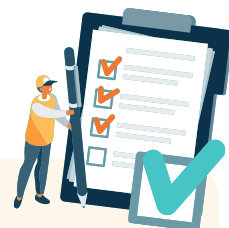
RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

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

Compétences psychosociales : 70h

- Communiquer de façon claire et respectueuse avec différents interlocuteurs.
- Renforcer sa confiance en soi.
- Gérer ses émotions dans des situations courantes ou stressantes.
- Adopter une posture professionnelle adaptée au monde du travail.
- Présenter son parcours et ses compétences dans un CV simple et lisible.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI



- **Évaluation des acquis en cours de formation (mises en situation, quiz,...)**
- **Épreuves finales du Titre du Ministère Chargé de l'Emploi : Mise en situation professionnelle : 4 h**
 - 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 ; 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 : 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 : 15 min
 - Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
 - Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h 40 min
- **Évaluation de la satisfaction**

Certification

L'ensemble des blocs de compétences permet d'accéder au titre professionnel «Commis de cuisine » de niveau 3 (équivalent CAP), titre RNCP 38722

Des qualifications partielles peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs blocs de compétences.

Débouchés

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

Taux d'insertion global à 6 mois : 75%*

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 64%*

Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : 60%*

*Année de référence : 2022 - source France Compétences

Equivalences et passerelles

Équivalence partielle avec le CAP Cuisine et le TP Employé polyvalent en restauration

Les titulaires du TP Commis de cuisine peuvent poursuivre vers une formation permettant d'atteindre le niveau 4 :

- Titre professionnel Chef de partie arts culinaires et pâtisserie
- Bac Pro Arts de la cuisine
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration

Pour connaître d'autres passerelles ou équivalences, consultez le site internet de France Compétences : www.francecompetences.fr

Coût de la formation

- Apprentissage : coût de la formation pris en charge par l'entreprise/OPCO
– Gratuit pour les apprentis
- Formation non éligible au CPF

Statistiques apprentissage



- Taux d'obtention du titre* :
- Taux de poursuite d'études* :
- Taux d'interruption en cours de formation* :
- Taux d'insertion professionnelle* :
- Valeur ajoutée de l'établissement * :
- Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus :
- Taux de satisfaction* :
- Taux de recommandation* :

*Les taux seront calculés à la suite de la première session achevée.

Notre approche inclusive

Par sa **pédagogie différenciée**, notre formation est conçue pour permettre à chaque apprenant·e, quelle que soit la nature des besoins de compensation, d'**évoluer dans des conditions adaptées**.

Notre objectif : **personnaliser** la formation à **chaque profil** et **faciliter les parcours vers l'emploi**. Nous portons une vigilance particulière sur :

- Le **rythme** et la **durée** de la formation
- L'étude de **besoins d'aménagement matériel** (ergonomie du poste de formation)
- L'**adaptation de la progression** pédagogique et des modalités d'évaluation
- L'**accompagnement humain** tout au long du parcours
- Les besoins d'adaptation pour les personnes en **situation de handicap** sont étudiés à la demande.

Nos formateurs

Nos **formateurs, spécialement sensibilisés** pour encadrer les **apprenants à besoins spécifiques**, offrent un **soutien individualisé** avec des **outils adaptés** pour **faciliter l'accès** à l'information. La **sensibilisation à l'inclusion** est encouragée au sein de notre équipe pédagogique, créant un **environnement bienveillant** où chaque apprenant se sent **accepté et respecté**.

Nos partenaires

En collaboration avec nos partenaires tels que **Cap Emploi, UNEA, Espoir 86**, nous offrons des **opportunités d'accompagnement**, renforçant ainsi **l'intégration professionnelle** de nos apprenants.

Notre équipe à votre disposition

Mathias, responsable de l'école, Aleksandra, coordinatrice pédagogique et d'inclusion et Jonathan, notre formateur référent **restent à votre disposition en continu** pour toute question, accompagnement ou échange. **N'hésitez pas à nous contacter!**



Mathias LE DOUCE

mathias@lecoleatypique.fr
06 69 62 35 75



Aleksandra RENU

aleksandra@lecoleatypique.fr
07 61 02 27 99