



Titre professionnel Commis de Cuisine

Description

- **Durée** : 13 semaines, soit 455 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III du Ministère du Travail du plein Emploi et de l'Insertion
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans, formation continue
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels. Une prime d'équipement d'un montant maximal de 500 euros TTC peut être allouée par les OPCO aux apprentis débutant la formation en fonction de leur éligibilité au dispositif
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel
- **Taux de réussite** : 100% en 2023 sous l'ancien référentiel
- **Accès aux personnes handicapées** : voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/>

Admission

Prérequis & modalités d'admission

- Appétence pour le travail en équipe et la gastronomie, niveau français B1, première expérience souhaitée dans le domaine de la restauration, pas de contre-indications à la station debout prolongée.
- Avoir entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
- Les candidats de moins de 16 ans peuvent débiter la formation s'ils justifient avoir terminé le premier cycle d'enseignement secondaire. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Equivalences, passerelles, blocs : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : [ici](#)

Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

Programme

- **Enseignements professionnels** : Accompagnement à la construction du Dossier professionnel, Communication, Approvisionnement et stockage, Qualité, Hygiène Sécurité et Traçabilité, Technologie cuisine et Culture professionnelle, Pratique Pâtisserie, Pratique cuisine
- **Objectifs de la formation** : Réaliser des productions culinaires simples de l'entrée au dessert et en assurer le dressage et l'envoi, participer à la réception, au stockage des produits et au nettoyage des locaux et du matériel.
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
-Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et évaluation en continue via le Livret d'évaluation des compétences
- **Validation de l'examen** : Par épreuve ponctuelle terminale et continue via le Livret d'évaluation des compétences. Diplôme TP Commis de cuisine ou attestation de blocs de compétences dans le cas d'une réussite partielle.

Perspectives

- **Poursuite d'études** : CAP cuisine
- **Débouchés professionnels** : Commis, demi chef de partie, chef de partie dans des établissements de restauration (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias à thème, brasseries, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

