

COMMIS DE CUISINE

TYPE DE CERTIFICATION : TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE RNCP 37859

NIVEAU 3 (ENREGISTRÉE LE 19/07/2023)



OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION COMMIS DE CUISINE

Le commis de cuisine tient une **place centrale** dans la filière de la restauration.

Il contribue à la **préparation** de la **production culinaire** en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. À ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Le commis doit respecter les **conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire** relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une **organisation** définie en fonction du flux des commandes.

Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.

Il doit porter des **équipements** de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

LE PROGRAMME FOODCAMP CYCLE 1 À LA SOURCE

Notre programme s'adresse plus largement à **toute personne qui souhaite maîtriser le fonctionnement d'une cuisine**, de la production culinaire (création, transformation, organisation) à la gestion des approvisionnements (circuits d'achat, commande, stockage) en passant par les règles sanitaires fondamentales (procédures d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire).



L'**objectif** du Foodcamp est de développer un maximum d'**autonomie**, notamment grâce à l'immersion régulière dans le restaurant d'application LA SOURCE, tout en favorisant la **créativité culinaire** grâce aux différents ateliers de perfectionnement dispensés tout au long du programme par une pluralité d'experts.

Enfin, pour répondre à nos **valeurs** en matière d'**éco-responsabilité**, de respect du vivant et de protection de la bio-diversité, nous inscrivons chaque enseignement dans une **logique durable**, pour notamment préparer les futurs apprenants à mieux répondre aux enjeux de demain en matière de **santé**, de **bien-être** et **d'environnement**.

PRÉ-REQUIS

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

La formation est accessible aux candidats de **+ 18 ans** titulaires d'un **diplôme de niveau bac**.

EN CONTINU

DURÉE DU PROGRAMME

3 mois + 1 stage (2 mois minimum)

TARIF DE LA FORMATION

Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.

CERTIFICATION & FINANCEMENT

Cette formation est certifiante, elle est éligible au compte personnel de formation (CPF) et peut également faire l'objet d'un financement partiel ou total par la branche professionnelle (AKTO), France Travail, Transition Pro ou l'aide régionale.

EN ALTERNANCE

DURÉE DU PROGRAMME

12 mois/ 420h en centre de formation

TARIF DE LA FORMATION

Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.

CERTIFICATION & FINANCEMENT

Cette formation est certifiante, elle est financable par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS



La formation est accessible après le passage d'un **questionnaire écrit** digitalisé et d'un **entretien oral**, elle est accessible jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.

Si vous êtes en **situation de handicap**, pour que nous puissions étudier l'adaptabilité de la formation à votre situation, veuillez contacter :

À Paris : Rébecca Siena (rebecca@lasource-foodschool.com)

Référente mobilité et handicap

À Toulouse : Isabelle Tirbois (isabelle@lasource-foodschool.com)

Référente mobilité et handicap

À Bordeaux*: Madeline Douteau (madeline.douteau@darwin.camp)

Référente mobilité et handicap

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information

Appliquer les **règles de sûreté** sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels

Préparer son **poste de travail** en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires

Appliquer les **règles de sécurité et santé** au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Appliquer les règles et principes d'**hygiène** et de **sécurité alimentaire** afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail

Adopter une **posture professionnelle** permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail

Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur

Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'**hygiène** et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé

Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Participer à l'**approvisionnement** des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits

Respecter le **cadre de production** afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

Appliquer les règles d'**hygiène** et de **sécurité alimentaire** afin de préserver la **santé des clients** lors de la production culinaire

Réaliser les **préparations culinaires de base** (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production



BLOCS DE COMPÉTENCES

RNCP37859BC02

Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production (356 heures)

RNCP37859BC01

Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine (50 heures)

RNCP37859BC03

Réceptionner et stocker des marchandises (14 heures)



Chaque bloc de compétences de la certification est **évalué de manière autonome** et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a **validé les trois blocs** de la certification.

PROGRAMME

RESTAURANT D'APPLICATION

Préparation et mise en place pour les services du midi encadrés par un chef formateur.

ATELIERS DE TECHNIQUES CULINAIRES

- Techniques de cuisine
- Fermentation
- Pâtisserie

ATELIERS COMPLÉMENTAIRES ANIMÉS PAR DES EXPERTS POUR APPROFONDIR LES SUJETS ÉTUDIÉS

- Hygiène alimentaire
- Gestion des stocks

UN STAGE COMPLÉMENTAIRE DE 2 MOIS (SOIT 40 JOURS OU 280 H) DANS NOTRE RÉSEAU DE RESTAURATEURS ENGAGÉS POUR COMPLÉTER SON EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

- Apprentissage en situation de travail au sein de la cuisine de l'établissement choisi.
- Encadré par le chef de cuisine du restaurant partenaire.
- Suivi par l'équipe pédagogique de La Source pour s'assurer du bon déroulement du stage.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Formation en présentiel.

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application.

Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil.

DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Aide de cuisine
- Commis de cuisine de collectivité
- Commis de cuisine tournant



PLATEAUX TECHNIQUES

📍 **PARIS** : Restaurant d'application, laboratoires de cuisine équipés, salles de cours équipées de matériel de diffusion et de matériel informatique

📍 **TOULOUSE** : Restaurant d'application, laboratoires de cuisine équipés, salles de cours équipées de matériel de diffusion et de matériel informatique

📍 **BORDEAUX*** : Restaurant d'application, laboratoires de cuisine équipés, salles de cours équipées de matériel de diffusion et de matériel informatique

INTERVENANTS À PARIS

Vanessa Lépinard (Cuisine et fermentation) | Benjamin Gruny (Cuisine) | Alexandre Trognon (Cuisine) | Jennifer Hart Smith (Cuisine et pâtisserie) | Domitille Mounier (Cuisine et pâtisserie) | Anne-Lise Dichiara (Pâtisserie) | Marion Lécuyer (Service)

INTERVENANTS À TOULOUSE

Violaine Valmary (Cuisine) | Sandra Ben Slimane (Cheffe) | Nadège Salvy (Cheffe) Mathieu Castant (Cuisine)

INTERVENANTS À BORDEAUX* (LA SOURCE DARWIN)

Mathilde Curt (Cheffe) | Nicolas Perrot (Chef) | Madeline Douteau (Service en salle)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement préalable (pré-inscription)

Évaluation continue (ateliers + apprentissage)

Évaluation finale : 5 heures de pratique puis 1h45 pour les questionnaires écrits digitalisés.

94,55%

Taux de réussite

95,5%

Taux de satisfaction

*L'organisme de formation La Source Darwin à Bordeaux est associé à La Source et met en œuvre ses programmes pédagogiques.