



Titre professionnel Commis de cuisine

Le titre professionnel de cuisinier est une certification reconnue par le Ministère du travail, visant à former des professionnels compétents pour travailler dans divers types de restauration.

La formation, d'une durée d'environ 600 heures incluant des stages en entreprise, couvre **les techniques culinaires de base et avancées, la gestion des stocks, les normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que la créativité culinaire.**

Ouverte à toute personne motivée, cette formation offre des débouchés variés, allant de postes de cuisinier à des responsabilités de chef de cuisine, avec des opportunités de création ou de reprise d'un établissement.

Code RNCP38722



Ministère du travail



Diplôme niveau 3



1 an de formation

LA MFR-CFA

La Maison Familiale Rurale de Lesparre est un établissement privé sous contrat à taille humaine et de proximité.

Elle accueille et forme les apprenants de la 4ème au BAC +2 dans les métiers des **services aux personnes, de l'animation des territoires, du commerce et de la restauration.**

Les formations se déroulent en **alternance ou en apprentissage** avec 30 % à 50 % du temps en entreprise.

La MFR propose un **accompagnement personnalisé** dans un cadre de vie agréable. Elle est accessible aux personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS

- Acquérir les techniques culinaires de base et avancées.
- Savoir réaliser des plats de la cuisine traditionnelle et contemporaine.
- Apprendre à organiser et gérer les approvisionnements et les stocks.
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine.
- Développer des compétences en créativité culinaire et en présentation des plats.

ORGANISATION






Le titre professionnel de cuisinier en Maison Familiale Rurale est organisé en alternance, combinant formation théorique et pratique en entreprise.

Sur environ 600 heures, les apprenants partagent leur temps entre le centre de formation et des stages, permettant une immersion progressive dans le milieu professionnel.

Cette approche pratique et concrète, encadrée par des formateurs expérimentés et des tuteurs en entreprise, assure l'acquisition des compétences nécessaires en techniques culinaires, gestion des stocks, hygiène et sécurité.

L'accompagnement personnalisé et le réseau professionnel développé facilitent l'insertion sur le marché du travail, offrant ainsi une formation complète et professionnalisante.

LES

-  Lancement de cette formation en 2024 !
-  Un réseau d'entreprises partenaires.
-  Des classes à petit effectif pour les travaux pratiques, qui permettent une individualisation des apprentissages.
-  Accompagnement et suivi personnalisé.
-  Développement des compétences concrètes et renforcement de l'employabilité.

PROGRAMME

Cette formation ne comprend pas de module général. Enseignements professionnels :

- **CCP1** : Réceptionner , stocker et inventorier les produits.
- **CCP2** : Préparer , dresser et envoyer des entrées et des desserts.
- **CCP3** : Préparer , dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- **CCP4** : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et locaux.

EVALUATION

Evaluation en cours de formation et épreuve écrite, orale et pratique en fin de formation.

Évaluation en milieu professionnel par les maîtres d'apprentissage.

En cas de non obtention, possibilité d'un nouveau passage d'examen et/ou parcours de formation complémentaire. *Sous conditions Validation partielle possible.

ADMISSION

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou avoir suivi la scolarité jusqu'en classe de troisième.

L'admission se fait après un entretien de motivation avec un projet professionnel développé et validé.

Passage de tests de positionnement.

Signature d'un contrat.

AVENIR

- Cuisinier
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Aide de cuisine

Poursuite d'études : BAC PRO cuisine, Titre pro serveur, mention complémentaire traiteur...

Insertion professionnelle dans des structures de restauration. Opportunité de création ou de reprise d'un établissement.

Lieu d'exercice : restaurant familial, gastronomique, bistronomique, collectivité, brasserie.

Vous développerez : les travaux de mise en place, l'esprit d'équipe, l'organisation selon le poste, le traitement des commandes clients, le coup de feu, les techniques culinaires, l'envoi et la présentation, connaissance des produits.

Autres avantages ⊕

- Formation SST - Sauveteur Secouriste du Travail.
- Possibilité de formation BAFA - Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur.
- Formation HACCP



LA VIE A LA MFR

Un accompagnement individuel dans votre projet professionnel.

Un lien permanent avec les différents lieux de stages.

Réfectoire et internat rénovés à disposition.

Des activités et animations sont mises en place sur les temps de pause.

Chaque personne participe à la vie en collectivité.

Une équipe dynamique qui tient à la réussite de ses apprenants.

INFOS

Rentrée sur dossier, parcours et motivation.

Formation en apprentissage ou contrat de professionnalisation.

Suivi individualisé grâce au carnet de compétences, visites de stage et rencontres avec la famille.

Transport scolaire de la région Nouvelle Aquitaine.

La Maison Familiale Rurale dispose d'une référente handicap : christine.binet@mfr.asso.fr.

La restauration et l'hébergement peuvent être assurés sur place. Nous consulter pour les tarifs et modalités d'accès.