jaivotresolution.com
FORMATIONS SUR MESURE



TITRE CERTIFIÉ
DE NIVEAU 3
Titre RNCP38722
CAP/BEP

Formez-vous au métier de Commis de Cuisine

OBJECTIFS

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

À l'issue de la formation, il sera capable de :

+ Réceptionner, stocker et inventorier les produits
+ Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
+ Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
+ Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

POUR QUI ?

Le Titre Professionnel de Commis de Cuisine de s'adresse à toute personne en reconversion professionnelle, professionnels souhaitant se certifier.

Il s'adresse en priorité aux candidats qui ont un intérêt pour :

- L'apprentissage en continu
- Le travail en brigade
- L'organisation et la gestion des stocks

Certification délivrée par le ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

" Super formation !
Les formateurs sont top et expliquent vraiment bien.
La cuisine est bien équipée, on apprend réellement en faisant grâce aux mises en situations.
J'ai pris confiance en moi et j'ai adoré travailler en équipe.
Si tu veux te lancer en cuisine, je te conseille ce tritre professionnel à fond !"

Roxanne
Titre professionnel de Commis de cuisine



jaivotresolution.com

PROGRAMME DE LA FORMATION

BLOC 1
- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

BLOC 2
- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

BLOC 3
- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

BLOC 4
- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

PRÉSENTIEL

Les cours en présentiel sont des modules où les apprenants se réunissent physiquement dans un lieu dédié.

DISTANCIEL

Ce format de cours permet une flexibilité géographique, offrant aux participants la liberté d'accéder aux sessions depuis n'importe où.

E-LEARNING

Les sessions en e-learning permettent aux apprenants de suivre les cours selon leur propre emploi du temps.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation en Initial & Alternance
- Formation ouverte aux salariés ou demandeurs d'emploi
- Entrées/sorties permanentes
- Finançable via CPF, OPCO, FAF, Transitions Pro, France travail

MÉTIERS VISÉS

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



CONTACTEZ-NOUS

Avis Google
5,0 ★★★★★

jaivotresolution.com
FORMATIONS SUR MESURE

CONTACT : 05 54 54 01 00
contact@jaivotresolution.com

N° de déclaration d'activité : 76 31 11236 31 - SIRET : 90912073500016 – NAF : 8559A