RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Commis / Commise de cuisine en alternance

Titre professionnel

NIVEAU 3

FICHE FORMATION

OBJECTIFS

Maitriser les compétences opérationnelles pour exercer le métier de commis de cuisine et pour obtenir le titre.
Le/la commise de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui varient selon la taille : depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes.
Ses missions

- 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

Possibilités d'évolution successivement vers des postes de cuisinier, chef de partie, second chef de cuisine et chef de cuisine.

CONTENUS

Certification en 4 blocs de compétences
1- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Réceptionner des produits et participer à l'approvisionnement à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks : réaliser un bon d'économat, comprendre la traçabilité des aliments, réceptionner des marchandises à l'école, respecter la saisonnalité des produits.
- Ranger des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail : lister les produits allergènes, savoir conserver correctement les différents types d'aliments : produits laitiers, œufs, produits issus de la pêche, viande ; vérifier et relever les températures, respecter la chaîne du froid
2 et 3 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Réaliser des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et technique en vigueur et selon les consignes de production : apprendre les différents gestes de coupes, maitriser les cuissons, assembler et dresser une assiette salée ou sucrée selon les fiches techniques, connaitre les chocolats.
- Réaliser des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire : respecter la chaine du froid et les remises en températures
4- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux
- Collaborer au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sureté au travail
- Préparer son poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail : présentation des locaux et du gros matériel, connaitre la tenue du cuisinier et ses EPI, connaitre les différents matériaux utilises. Savoir s'organiser tout en respectant les règles d'hygiène : démarche HACCP, plan de maitrise sanitaire, hygiène du personnel ; ainsi qu'impliquer le principe de la marche en avant en s'organisant pour le service.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Mise en situation professionnelle
- Cours magistraux et théoriques
- Etudes de cas
- Apprentissage pratique
- Exercices d'évaluations

PUBLICS

Tout public, avec une 1e expérience

PRE-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française. Avoir 18 ans

ACCESSIBILITE

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

VALIDATION

Titre professionnel Commis de cuisine

SERVICES VALIDEURS

Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

MODALITES DE VALIDATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
Epreuve orale avec un jury
Dossier professionnel
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences.

MODALITES DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

MODALITES D'ADMISSION

Formation en alternance
Inscriptions possibles jusqu'au jour de la rentrée
Test et entretien de recrutement
Un stage d'immersion est souhaité

DUREE INDICATIVE

1 an - de sept .2025 sept. 2026

LIEU(X) DE FORMATION

6 rue Alfred de Vigny 38000 Grenoble

CONTACT

Anne-Laure MARTIN
06 61 74 04 02
04 76 70 81 16
almartin@gretadegrenoble.fr

CODE RNCP 38722

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/

LES + DE LA FORMATION

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

Pour l'apprentissage
Aucun frais à la charge de l'apprenti

La Région Auvergne-Rhône-Alpes
La Région se mobilise encore + pour le handicap
–Formation–

SIRET : 200 046 324 00022 - APE 8559 A - N° Établissement : 0261155P - N° déclaration d'activité : 82 26 P0007 26