

**DUREE / LIEU FORMATION**

2 septembre 2024 au 11 avril 2025  
 Lieu de formation : 24 rue Saint Georges 59400 Cambrai – 03 27 82 28 60.

**PUBLIC VISE**

Il s'adresse à toute personne, demandeur d'emploi ou non - qui souhaite acquérir des compétences professionnelles dans le domaine de la cuisine.  
 Le candidat doit maîtriser les savoirs de base, être disponible à travailler en soirée et week-end  
 Le Titre Professionnel s'articule en 4 CCP qui s'articulent les uns avec les autres.

**PREREQUIS**

Pas de prérequis.

**MODALITES ET DELAIS D'ACCES**

Information collective (si applicable), tests et entretien.  
 Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature

**EFFECTIFS**

Minimum 8 apprenants – Maximum 12 apprenants

**ACCESSIBILITE**

Accès pour les personnes à mobilité réduite et mise en place des moyens de la prestation.

**MODALITES D'EVALUATION**

**Mise en situation professionnelle : 4 h**  
 Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.  
 A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes :  
 - une entrée  
 - un plat protidique garni et accompagné d'une sauce  
 - un dessert  
 Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production.  
**Entretien technique : 25 min**  
 L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.  
**Entretien final : 15 min**  
 le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

**VALIDATION**

Diplôme de Niveau 3 du Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion  
 Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider un ou des blocs de compétences.  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>

**SUITE DE PARCOURS**

Le titre professionnel vise une insertion professionnelle

**DEBOUCHES**

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

**PASSERELLES OU EQUIVALENCES**

RNCP 37553 Cuisine  
 RNCP 34095 Cuisinier  
 RNCP 38663 Employé Polyvalent de Restauration

**TARIFS FORMATION**

Coût de formation : Gratuit  
 Formation financée par le Conseil Régional Hauts de France  
 Pas de participation stagiaire

**VALEURS AJOUTEES**

Important réseau d'entreprises partenaire.  
 Existence d'un point écoute.  
 Passage de l'Attestation Sécurité Routière sur demande.  
 96,46% de nos entreprises partenaires ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation.

**METHODES PEDAGOGIQUES**

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leurs sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences.

L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

**OUTILS PEDAGOGIQUES**

- Livrets d'apprentissage
- Salles banalisées
- Ordinateurs
- Imprimantes / Scanners
- Connexion internet
- Cuisine d'application
- Matériel de cuisine
- Salle de technologie

**CONTENU PEDAGOGIQUE****CCP 1 Réceptionner, stocker et inventorier les produits**

Réceptionner les produits  
 Ranger les produits et suivre l'état des stocks

**CCP 2 Préparer, dresser, envoyer des entrées et des desserts**

Réaliser la mise en place au poste des entrées et des desserts  
 Assembler, dresser et envoyer les entrées et desserts

**CCP 3 Préparer, dresser, participer à l'envoi des plats chauds**

Réaliser la mise en place au poste chaud  
 Assembler, dresser et participer à l'envoi de plats chauds

**CCP 4 Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux**

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

NA  
Apprenants satisfait(s)

NA  
Obtention du diplôme

NA  
Poursuite d'étude

NA  
Interruption formation

NA  
Insertion pro à 6 mois

# CENTRE DE FORMATION

ensemble  
**SAINt LUC**  
Cambray



TOUTES LES INFORMATIONS  
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC  
DE LA 6<sup>e</sup> AU BAC +5



ensemble  
**SAINt LUC**  
Les chemins de la réussite

31 boulevard de la Liberté 59400 Cambrai – 03 27 82 28 28

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

**Le centre de formation** Saint Luc regroupe une UFA (Unité de Formation par Apprentissage) et une AREP (Centre de formation continue). Il permet aux apprenants de tout âge et tout niveau de se former, de développer des compétences et de s'insérer de manière sereine dans la vie active.

## CAP

- Accompagnant Educatif Petite Enfance
- Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- Cuisine
- Production et Service en Restauration

## MENTIONS COMPLEMENTAIRES

- Employé Barman
- Employé Traiteur

## BACCALAUREAT PROFESSIONNELS

- Commercialisation et Services en Restauration
- Cuisine

## BTS

- Management Commercial Opérationnel
- Négociation Digitalisation de la Relation Client
- Opticien Lunetier

## BACHELOR

- Responsable de Mission d'Expertise Comptable

## LICENCES PROFESSIONNELLES

- Métiers du Marketing Opérationnel
- Optique (Optométrie et Contactologie)

## MASTER

- Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion

## Titre Professionnel

### Commis de Cuisine



2024-2025



N° de fiche : RNCP 38722

Date de publication de la fiche : 06/03/2024

Date d'échéance de l'enregistrement : 05/06/2029

Titulaire du Titre Professionnel « Commis de Cuisine », vous contribuez à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement

**Sous l'autorité d'un responsable, vous êtes capable de :**

- Participer à l'approvisionnement des marchandises
- Réaliser des productions culinaires simples
- Dresser avec goût les entrées, plats et desserts
- Envoyer les entrées, plats et desserts