

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	
PREREQUIS	Le Titre Professionnel s'articule en 4 CCP qui s'articulent les uns avec les autres.	
	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	
	Minimum 8 apprenants – Maximum 12 apprenants	
EFFECTIFS	Accès pour les personnes à mobilité réduite et mise en place des moyens de la prestation.	
ACCESSIBILITE		
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/	
	Le titre professionnel vise une insertion professionnelle	
SUITE DE PARCOURS		
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	
	Coût de formation : Gratuit Formation financée par le Conseil Régional Hauts de France Pas de participation stagiaire	
TARIFS FORMATION		
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

OUTILS PEDAGOGIQUES

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situation 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.

- 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'états des stocks

NA

Apprenants satisfaits

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

NA

Obtention du diplôme

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

NA

Poursuite d'étude

CCP 4 Nettoyer et remettre en états 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

Interruption formation

NA

Insertion pro à 6 mois

Source : Première validation avril 2025

CENTRE DE FORMATION

ensemble
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

TOUTES LES INFORMATIONS
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC
DE LA 6^E AU BAC +5



ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

FACEBOOK



SITE



INSTA



Titre Professionnel Commis de Cuisine



2024-2025

ensemble
SAINT LUC
Cambrai



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

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

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

