



Commis de cuisine

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

*“La Cuisine, c’est l’envers du décor,
là où s’activent les hommes et femmes
pour le plaisir des autres...”*

Bernard Loiseau

NIVEAU 3 (CAP/BEP)

TYPE ET DATES DE CONTRAT :

Contrat en alternance
Janvier à décembre 2025

DURÉE DE LA FORMATION :

805h sur 1 an, en alternance de période de plusieurs mois en formation en intersaison et d'une période en entreprise pendant la saison d'été.

DÉCOUPAGE DE LA FORMATION :

Périodes en formation :

- Janvier à avril 2025
- Octobre à novembre 2025

Période en entreprise :

- Avril à octobre 2025

LIEU DE FORMATION :

Village Vacances ULVF Les Romarins
Saint-Pierre-la-Mer (Aude)

TARIF :

Sur devis

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

RÉMUNÉRATION :

Selon la grille de salaire de l'apprentissage ou contrat de professionnalisation

NOMBRE D'APPRENANTS :

8 minimum à 15 maximum

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

formation en face à face avec alternance d'apports théoriques et de mises en situation professionnelle sur le plateau technique de formation.

La formation s'appuie :

- Sur une équipe pédagogique expérimentée et qualifiée.
- Sur la plateforme pédagogique collaborative en ligne, accessible 7 jours sur 7.

PUBLIC

Jeunes entre 15 et 29 ans révolus pour une contrat d'apprentissage;
Sans limite d'âge pour un contrat de professionnalisation ou personne en situation de handicap reconnue (RQTH).

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir, maîtriser et appliquer les règles d'hygiène (HACCP, PMS)
- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

LES PLUS DE LA FORMATION

- La formation se déroule dans un village vacances, en situation réelle, avec vue sur la mer.
- Formation avec mise en situation professionnelle quotidienne.
- Hébergement et déjeuner inclus sur place
- Encadrer par des chefs de cuisines étoilés, membres des disciples d'Escoffier et de l'Académie Nationale de Cuisine
- Possibilité d'hébergement et restauration sur place

ACCESSIBILITÉ

Si votre situation nécessite des aménagements particuliers (PMR ou autre), n'hésitez pas à nous contacter.

APRÈS LA FORMATION

- Les métiers : Cuisinier, commis de cuisine, chef de partie.
- Après quelques années d'expérience, vous pouvez évoluer vers un poste de second de cuisine puis de chef de cuisine.

CONTACT

Fabien COLLET [Responsable relations professionnelles]

contact@ifrec13.com

06 75 61 44 45

PROGRAMME DE FORMATION

I. Acquérir les techniques culinaires de base

- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP
- Exécuter les techniques de préparation des légumes
- Exécuter les techniques de préparation des œufs, des fonds et des sauces
- Exécuter les techniques de préparation des viandes, abats, volailles et poissons
- Exécuter les techniques de préparation des desserts de restaurant

II. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

- Réaliser les opérations de mise en place au poste entrée
- Réaliser les cuissons et les sauces pour les entrées
- Assembler et dresser les entrées froides et chaudes

III. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud
- Réaliser les cuissons minute et dresser les plats au poste chaud
- Mettre en œuvre les techniques de cuissons en quantité

VI. Préparer, cuire et dresser les desserts de restaurant

- Réaliser les opérations de mise en place au poste desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant Session d'examen

PRÉREQUIS & MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT

Prérequis :

- Avoir une première expérience du milieu professionnel en restauration
- Niveau scolaire : brevet des collèges ou équivalent minimum

Modalités & délai d'accès :

- Dossier de candidature accompagné d'un CV à envoyer à l'organisme de formation (3 semaines avant le démarrage de la formation maximum)
- Après une étude du dossier, nous vous proposerons un entretien (physique ou visio).
- IFREC étudie votre candidature complète (CV et entretien) et vous donne une réponse sous 15 jours.
- Inscription définitive à la formation au plus tard 7 jours avant le démarrage de la formation

Évaluation :

- Contrôle continu, examen final et évaluation professionnelle ; en fin de parcours, remise d'une attestation de formation et d'un diplôme - Validation du diplôme : totale et/ou partielle
- Des qualifications partielles, sous forme de certificat de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :
 - CCP - Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes : module 1 + module 2
 - CCP - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud : module 1 + module 3
 - CCP - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : module 1 + module 4
- À partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.

CONTACT

Fabien COLLET [Responsable relations professionnelles]
contact@ifrec13.com
06 75 61 44 45