

## EN RÉSUMÉ

### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Aide-cuisinier
- Cuisinier
- Commis de cuisine

### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Formation accessible à tous
- Age minimum : 16 ans
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Admission après entretien de motivation,
- Détails des modalités d'accès <sup>(1)</sup>

### EXAMEN

- Évaluation continue et évaluation finale
- Diplôme délivré par le service certificateur CERTIDEV – sans niveau de formation Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- N°RNCP : 31371 - Certif info : N°64664

### UN TREMPLIN POUR...

- Travailler dans des restaurants en libre-service (cafétéria), dans la restauration rapide (sandwicherie, viennoiserie, hamburger), les restaurants à thème, les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transport aérien ou ferroviaire) ou encore les petites restaurations traditionnelles et brasseries.

### QUELQUES CHIFFRES <sup>(1) (3)</sup>

- 0 % de réussite à l'examen session de juin 2020 ( 0 reçu sur 1 présenté)
- **100 %** : taux de persévérance en formation par an
- A 6 mois après la formation : 100 % sur le marché de l'emploi dont :
  - 0 % en emploi
  - 100 % en recherche d'emploi

### TARIFS <sup>(1)</sup>

- Formation gratuite pour les demandeurs d'emploi, nous consulter.
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.  
 Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap

(1) Détails et mise à jour le site Internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire



## TITRE A FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

### SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE  
 02 51 57 81 81  
 mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr  
 www.mfrsaintmichelmontmercure.com

sur  
4  
mois

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



#### DURÉE

- La durée de la formation est adaptée au profil
- 210 heures en centre de formation
- 350 heures en entreprise



#### RYTHME D'ALTERNANCE

- Alternance entreprise-centre de formation



#### STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Formation adultes VISA MÉTIERS financé par la Région

### LA FORMATION EN ENTREPRISE

#### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurants travaillant les produits de base, les matières premières.

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES EN ENTREPRISE

- Participer à la gestion des stocks
- Préparer et organiser les fabrications des produits
- Valoriser, distribuer et commercialiser les productions
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté.

### LA FORMATION EN MFR

*Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat*

#### OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Réaliser les préparations culinaires de base

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Procéder à l'approvisionnement des marchandises
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients
- Intervenir en cas d'incident
- Organiser le travail de l'équipe
- Superviser le travail de l'équipe
- Optimiser le fonctionnement de l'équipe
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie
- Préparer et réaliser les productions culinaires
- Contrôler la production culinaire
- Ajuster ou développer la prestation culinaire

#### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Techniques de recherche d'emploi
- Construction et suivi du parcours professionnel

#### MODALITES PÉDAGOGIQUES <sup>(1)</sup>