

	Date de mise à jour : 20/03/2024	
DUREE / LIEU FORMATION	De septembre à juin, 500 heures <u>Lieu de formation</u> : 24 rue Saint Georges 59400 Cambrai – 03 27 82 28 60.	
PUBLIC VISE	Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.	
PREREQUIS	Pas de prérequis.	
MODALITES ET DELAIS D'ACCES	Information collective (si applicable), et entretien. Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)	
EFFECTIFS	Minimum 8 apprenants – Maximum 12 apprenants	
ACCESIBILITE	Accès pour les personnes à mobilité réduite et mise en place des moyens de la prestation. Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeanbosco.fr Service Mobilité du CFA Jean Bosco : mobilite@cfajeanbosco.fr	
MODALITES D'EVALUATION	Mise en situation professionnelle : 4 h Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet. 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, il 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 un temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Evaluations pratiques, écrites et orales conformes au référentiel	
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 : 7 641€ Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » : Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé. Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.	

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.
	Plus d'informations sur : https://www.saintluc-cambrai.com

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.	<ul style="list-style-type: none"> • Livrets d'apprentissage • Salles banalisées • Ordinateurs • Imprimantes / Scanners • Connexion internet • Cuisine d'application • Matériel de cuisine • Salle de technologie
L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.	
	
CONTENU PEDAGOGIQUE	
	<p>CCP 1 Réceptionner, stocker et inventorier les produits</p> <p>NA Apprenants satisfaits</p> <p>Réceptionner les produits Ranger les produits et suivre l'état des stocks</p> <p>CCP 2 Préparer, dresser, envoyer des entrées et des desserts</p> <p>NA Obtention du diplôme</p> <p>Réaliser la mise en place au poste des entrées et des desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et desserts</p> <p>CCP 3 Préparer, dresser, participer à l'envoi des plats chauds</p> <p>NA Poursuite d'étude</p> <p>Réaliser la mise en place au poste chaud Assembler, dresser et participer à l'envoi de plats chauds</p> <p>CCP 4 Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux</p> <p>NA Interruption formation</p> <p>Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail Nettoyer les locaux de production et leurs annexes</p>
	Source : Première validation 2025

CENTRE DE FORMATION

ensemble
SAINT LUC
Cambray



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)

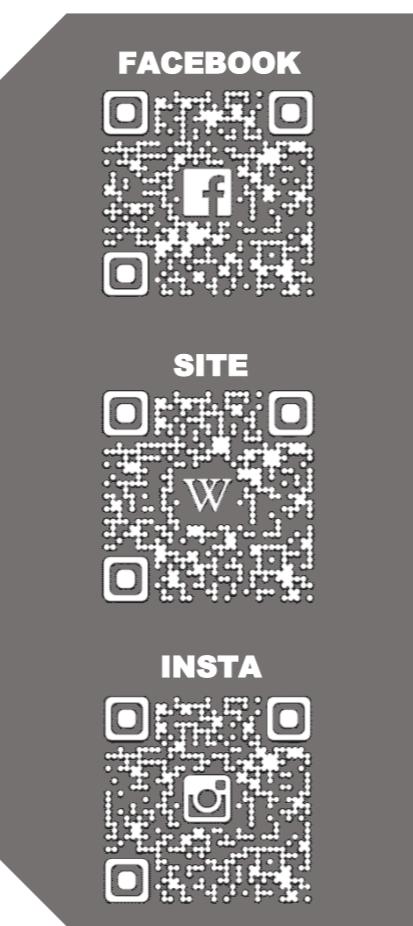
MASTER

- 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



Titre Professionnel

Commis de Cuisine



APPRENTISSAGE

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