

Niv. 3

Cuisine

La Réunion · Mayotte

Commis de cuisine + HACCP

Entrez en cuisine par la grande porte : mise en place, préparations, cuissons et dressage, avec un renforcement HACCP qui fait la différence auprès des employeurs.



L'ESSENTIEL

DURÉE
10 mois

VOLUME
[VOLUME HORAIRE]

RYTHME
1 jour en centre, 4 jours
en entreprise

NIVEAU
Niveau 3 (CAP)

CERTIFICATION
Titre professionnel
Commis de cuisine

CODE
RNCP [À COMPLÉTER]

CONTRAT
Contrat d'apprentissage
ou de
professionnalisation

COÛT POUR VOUS
0 €

OBJECTIFS

Ce que vous *saurez faire*.

- ✓ Réaliser la mise en place et les préparations de base
- ✓ Participer aux cuissons, au dressage et au service
- ✓ Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

POUR QUI ?

- ✓ Jeunes de 16 à 29 ans en contrat d'apprentissage
- ✓ Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap
- ✓ Adultes en reconversion ou demandeurs d'emploi : nous contacter pour étudier votre situation

PRÉREQUIS

- ✓ Savoirs de base : lire, écrire, compter

PROGRAMME

3 modules, 100 % terrain.

01

Mise en place et préparations de base

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Éplucher, tailler, préparer les produits
- Organiser et entretenir son poste de travail

02

Cuisson et dressage

- Réaliser des cuissons simples
- Préparer entrées, plats et desserts
- Dresser les assiettes pendant le service

03

Renforcement HACCP

- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire
- Contrôler les températures et la traçabilité
- Nettoyer et désinfecter selon les protocoles

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- 1 Information individuelle ou collective
- 2 Positionnement et, si besoin, évaluation des acquis
- 3 Entretien individuel avec un membre de l'équipe
- 4 Aide à la recherche d'entreprise et à la signature du contrat

Entrées possibles toute l'année, selon les places disponibles sur nos sites de La Réunion et de Mayotte.

COÛT ET FINANCEMENT

0 €

Formation prise en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise (AKTO pour le commerce). Aucuns frais d'inscription pour l'apprenti-e.

VOTRE RÉMUNÉRATION EN APPRENTISSAGE

Âge	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
1re année	27 %	43 %	53 %	100 %
2e année	38 %	51 %	61 %	100 %
3e année	55 %	67 %	78 %	100 %

Pourcentage du SMIC (ou du salaire minimum conventionnel s'il est plus favorable à partir de 21 ans).

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

- ✓ Une mise en situation professionnelle ou la présentation d'un projet réalisé en entreprise
- ✓ Un dossier présentant vos pratiques professionnelles
- ✓ Les résultats des évaluations passées pendant la formation

ET APRÈS ?

Les métiers *qui vous attendent.*

Commis de cuisine

Cuisinier-ère en restauration collective

Employé-e de restauration

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un-e référent-e handicap vous accompagne pour adapter votre parcours, vos supports et vos épreuves. Contact : [RÉFÉRENT HANDICAP OI · E-MAIL].