



TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE NIVEAU 3 (CAP) - RNCP 38722

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de contribuer à la satisfaction et à la réputation d'un établissement, de réaliser des productions culinaires, les dresser avec goût et remettre en état les matériels, postes de travail et locaux.

CONTENU

CCP 1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les produits.
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks.

CCP 2 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts.
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des desserts.

CCP 3 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- Réaliser la mise en place au poste chaud.
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.

CCP 4 - Nettoyer et remettre en état 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.

LIEUX DE FORMATION

Centre d'affaires ROSNY 2, Rue Léon Blum 14ème étage,
93110 Rosny-sous-Bois

22 boulevard Charles Moretti, **13014 Marseille**

TARIFS

SANS CONTRAT : 4000€ (net)
AVEC CONTRAT : Montant fixé et financé par l'OPCO

PRÉ-REQUIS & DÉLAIS

- Français lu, écrit, parlé.
- Délai d'accès : 2 semaines.

VALIDATION

- Titre professionnel de commis de cuisine.
- Attestation de compétences et de fin de formation.

PUBLIC & DURÉE

- Tout public
- 420 heures
- 1 jour de cours/semaine

NOS MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Affirmative : Cette méthode permet aux stagiaires de découvrir un nouveau contenu. Basée sur l'exposé, elle est utilisée par nos formateurs pour des actions d'information ou des apports théoriques.

Démonstrative : Dans la méthode démonstrative, les stagiaires apprennent par la pratique. Elle se base sur des exercices. Le formateur "fait", "fait faire" et "refait".

Interrogative : Elle permet aux stagiaires de découvrir de nouveaux contenus. Le formateur transmet un savoir à travers des questions qui permettent aux participants de réfléchir à des réponses pertinentes

Découverte : Cette méthode suscite l'imagination des stagiaires pour les mener à de nouvelles découvertes. Elle utilise par exemple le brainstorming.

Moyens techniques

Salle de cours et poste de travail
Internet haut débit et suite bureautique.

Moyens pédagogiques

Exposés, exercices, études de cas et simulations.

SUIVI PÉDAGOGIQUE

Rapports de stage
Bilans intermédiaires
Feuilles de présence émargées par les stagiaires.

ÉVALUATIONS

Questions orales ou écrites (QCM)
Dossiers à réaliser
Mise en situation
Entretien avec jury professionnel



Cheick SYLLA
Directeur
07 68 45 26 07



contact@wenoies.fr



www.wenoies.fr



PARIS
01 45 28 76 57

MARSEILLE
04 96 16 06 84

LYON
07 80 90 26 90