



## 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** : 3000€ (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