

**FIM,
Accélérateur
de réussite.**

TFP COMMIS DE CUISINE



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les matériels, les modes de cuisson, les produits de base
- Réaliser des plats à base de légumes, viande, poissons, œufs, laitages qui composent les plats principaux et des desserts
- Etablir, à l'aide d'une mercuriale, le coût de revient des éléments qui composent un plat et savoir calculer un prix de vente
- En fin de formation, réaliser seul les composants d'un menu complet



MÉTIERS VISÉS

- Commis de cuisine



VALIDATION

Le TFP Commis de Cuisine est un diplôme de niveau 3, inscrit au RNCP37859. Un TFP est un Titre à Finalité Professionnelle c'est-à-dire une certification délivrée par une branche professionnelle qui atteste de la maîtrise de compétences métier.

Il est ouvert à tous : jeunes en initial, salarié, demandeur d'emploi et à n'importe quel moment de sa vie professionnelle.



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Pas de prérequis
- Tout public : être âgé(e) de 16 ans minimum
- Inscription : de janvier à décembre – Sélection : sur dossier et/ou entretien

Pour postuler à ce TFP commis de cuisine vous devez avoir le sens de l'observation, le goût du travail bien fait, une forte motivation et être résistant au stress. Vous aimez aussi travailler en équipe.



CAMPUS

CHERBOURG - GRANVILLE - SAINT-LÔ 2



MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Validation par bloc de compétences
- Contrôle continu (en entreprise)
- Epreuves finales



PROGRAMME

EVALUATION DES ACQUIS

- Mathématiques
- Français

ANALYSE DES RÉSULTATS ET PROPOSITION DE FORMATION INDIVIDUALISÉE

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Anglais professionnel
- Hygiène alimentaire
- Techniques de communication
- Environnement social
- Découverte et utilisation de l'outil informatique (Word – Internet)
- Gestion, comptabilité
- Techniques de recherche d'emploi
- Remise à niveau : mathématiques, français

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE



LES INFOS PRATIQUES

- Cette formation est en alternance et sa durée de la formation sera de 6 à 24 mois, en entrées et sorties permanentes et parcours individualisé
- Possibilité d'entrer en formation à tout moment
- Cette formation peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle
- Cours en présentiel



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation)
- De la formation continue (Pro-A, plan de développement des compétences...)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- (ex CIF) salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- D'un financement individuel
- D'une Validation des Acquis et de l'Expérience – VAE
- Du CPF, Compte Personnel de Formation

Les tarifs :

- Etudiant/ individuel : 7 euros de l'heure
- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 à 15 euros de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie
- VAE : Frais de dossier de 40 euros + frais d'accompagnement de 700 euros+ frais d'inscription de 200 euros par bloc-unité
- CPF formations longues : 10 euros de l'heure
- PRO-A : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier
- Plan de développement des compétences : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier
- Epreuves de rattrapage : 100 euros par bloc-unité