



Commis de cuisine

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

*“La Cuisine, c'est l'envers du décor,
là où s'activent les hommes et femmes
pour le plaisir des autres...”*

Bernard Loiseau

NIVEAU 3 (CAP/BEP)

RNCP : 38722

TYPE ET DATES DE CONTRAT :

Contrat en apprentissage
Octobre 2025 à mai 2026

DURÉE DE LA FORMATION :

560h, en alternance de période de plusieurs mois en formation en intersaison et d'une période en entreprise pendant la saison d'hiver.

DÉCOUPAGE DE LA FORMATION :

Périodes en formation :

- octobre à décembre 2025
- avril - mai 2026

Période en entreprise :

- décembre 2025 à mars 2026

LIEU DE FORMATION :

Village Vacances ULVF Les Romarins
Saint-Pierre-la-Mer (11)

TARIF :

Sur devis

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

RÉMUNÉRATION :

Selon la grille de salaire de l'apprentissage

NOMBRE D'APPRENANTS :

8 minimum à 15 maximum

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Formation en face à face avec alternance d'apports théoriques et de mises en situation professionnelle sur le plateau technique de formation.

La formation s'appuie :

- Sur une équipe pédagogique expérimentée et qualifiée.
- Sur la plateforme pédagogique collaborative en ligne, accessible 7 jours sur 7.

PUBLIC

Jeunes entre 15 et 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage;
Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnue (RQTH).

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

LES PLUS DE LA FORMATION

- La formation se déroule dans un village vacances, en situation réelle, avec vue sur la mer.
- Formation avec mise en situation professionnelle quotidienne.
- Hébergement et déjeuner inclus sur place
- Encadré par des chefs de cuisine étoilés, membres des Disciples d'Escoffier et de l'Académie Nationale de Cuisine
- Possibilité d'hébergement et restauration sur place

ACCESSIBILITÉ

Si votre situation nécessite des aménagements particuliers (PMR ou autre), n'hésitez pas à nous contacter.

APRÈS LA FORMATION

- Les métiers : cuisinier, commis de cuisine, chef de partie.
- Après quelques années d'expérience, vous pouvez évoluer vers un poste de second de cuisine puis de chef de cuisine.

CONTACTS

Sophie Menet (responsable formation) :

sophiemenet6@gmail.com - Tel : 06 23 65 83 76

Isabelle Laurent (responsable administrative et formation) :

ifrec.secretariat@gmail.com - 06 15 44 55 89

PROGRAMME DE FORMATION

I. Réceptionner, stocker et inventorier les produits

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

II. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

III. 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

IV. 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

PRÉREQUIS & MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT

Prérequis :

- Etre éligible à l'apprentissage
- Avoir une première expérience du milieu professionnel en restauration
- Niveau scolaire : brevet des collèges ou équivalent minimum

Modalités & délai d'accès :

- Dossier de candidature accompagné d'un CV à envoyer à l'organisme de formation (2 semaines avant le démarrage de la formation maximum)
- Après une étude du dossier, nous vous proposerons un entretien (physique ou visio).
- IFREC étudie votre candidature complète (CV et entretien) et vous donne une réponse sous 5 jours
- Inscription définitive à la formation au plus tard 7 jours avant le démarrage de la formation

Évaluation :

- Contrôle continu, examen final et évaluation professionnelle ; en fin de parcours, remise d'une attestation de formation et d'un diplôme - Validation du diplôme : totale et/ou partielle
- Des qualifications partielles, sous forme de certificat de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules .
- À partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.

CONTACTS

Sophie Menet (responsable formation) :
sophiemenet6@gmail.com - Tel : 06 23 65 83 76

Isabelle Laurent (responsable administrative et formation) :
ifrec.secretariat@gmail.com - 06 15 44 55 89