# PROGRAMME DE LA FORMATION

- Intitulé officiel de la formation : **TFP COMMIS DE CUISINE**

- Validation prévue : TFP
- Service de validation : CERTIDEV
- Mode de validation : Epreuves ponctuelles
- Dates prévisionnelles des épreuves :
- Horaires de la formation : lundi au vendredi 8h30 -12h00 et 13h00 – 16h30

Bénéficiaire :
Date de l'évaluation Initiale :

Durée totale de l'action : 504 heures, dont :

294h de formation **en présentiel** en centre

210h de stage en entreprise

- Parcours commun : ☒ Parcours renforcé : ☐

## CALENDRIER DE REALISATION

Dates de réalisation prévues : du au

Congés : du au

## OBJECTIFS :

L'action entend doter les participants des compétences techniques pour exercer le métier de commis de cuisine. Ces compétences concernent la préparation de la production culinaire : préparation et dressage des entrées, plats et desserts, mais également le nettoyage des espaces et postes de travail, la réception et le stockage des livraisons. Toutes ces activités sont exécutées dans le respect des conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire, incluant le port des équipements de protection individuels. Cette action entend également préparer les bénéficiaires aux épreuves du Titre à Finalité Professionnelle de Commis de Cuisine.

## PUBLIC VISE :

La formation s'adresse aux salariés et aux demandeurs d'emploi, jeunes et adultes. Elle est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

## PRE-REQUIS SCOLAIRES ET PROFESSIONNELS

- Savoir lire et comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires, réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ; s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.
- Avoir un projet validé dans le domaine de la restauration
- Ne pas avoir de contre-indication à la station debout prolongée ni au port de charges lourdes
- Nombre de candidats : 15 maximum

## CONDITIONS D'ADMISSION et MODALITES D'INSCRIPTION

- Réussir l'entretien et les tests de sélection
- Bonne santé, Souplesse dorsale, Bonne vision et bon odorat
- Sur rendez vous

## CONTENUS :

- **294** heures de formation **en présentiel** seront consacrées à l'enseignement général et professionnel. Elles comprendront outre l'exercice des différentes tâches du métier, l'apprentissage des règles de sécurité et d'hygiène et **210** heures de stages professionnels en entreprise.

Le titre à finalité professionnelle est composé de trois blocs de compétences :

- RNCP37859BC01 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- RNCP37859BC02 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- RNCP37859BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises

## MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cuisine pédagogique équipée
- Salle multimédia pour la recherche action
- Salles de cours théoriques
- Centre de ressources et de documentation

- Equipe de formateurs spécialisés dans la préparation au TFP Commis de cuisine

**Modalités d'évaluation des acquis** : les acquis des stagiaires en cours de formation sont évalués au fur et à mesure de la progression pédagogique. Ces évaluations observent trois modalités :

1) Le contrôle ponctuel. Régulièrement, le formateur met en place une courte évaluation orale ou écrite des acquis, afin de vérifier et de s'assurer de la compréhension des stagiaires. Cette évaluation permet au formateur de reprendre certains points non ou peu assimilés par le stagiaire et de continuer son programme avec sérénité.

2) Trois évaluations en cours de formation. Elles sont organisées à l'avance et se déroulent sous forme d'examen blanc. Elles servent à évaluer une étape de la formation et à noter les compétences et le travail fourni par les stagiaires. Les résultats (notes) sont reportés dans le carnet scolaire des stagiaires et seront soumis au jury en fin d'année. Après chaque évaluation, des entretiens individuels sont réalisés, afin de permettre aux formateurs de faire le point avec chaque stagiaire sur les acquis, mais aussi les compétences restant à consolider.

3) Un examen final. Il s'agit de l'épreuve finale de fin d'année que nous organisons sous la tutelle des services certificateurs.

## METHODE PEDAGOGIQUE

L'équipe pédagogique d'IFE-BAT pratique la pédagogie par objectif associée au principe de l'alternance entre la théorie, la pratique et la formation professionnelle en entreprise. Ainsi, les chargés de formation découpent les contenus pédagogiques par modules et objectifs opérationnels et déterminent une progression qui vérifie progressivement les acquisitions des stagiaires. Il s'agit de la pédagogie en spirale qui reprend en résumé, les cours précédents et enchaîne avec le nouveau thème prévu. Ainsi le parcours de formation se construit étape par étape, en constante relation avec les objectifs envisagés dans le parcours de formation.

Nous pratiquons la pédagogie mixte. La formation se déroule en groupe (cours théoriques collectifs) et en individuel (ateliers de formation) et observe une alternance entre les cours en salle, les apprentissages dans les ateliers techniques et le travail en entreprise. Cette alternance permet aux stagiaires de donner du sens aux apprentissages théoriques et aux formateurs, de mesurer en permanence, la progression des stagiaires et l'écart qui les sépare du niveau recherché pour réussir les épreuves de la validation préparée.

Outre l'individualisation/différenciation de la démarche pédagogique et des prescriptions, le suivi pédagogique des stagiaires est individualisé. Au démarrage de la formation, chaque stagiaire est reçu en entretien par son formateur référent. L'objectif de cette rencontre est de permettre à l'intéressé de prendre connaissance des principes de déroulement des ateliers et des modules de formation.

Cet entretien constitue pour l'équipe pédagogique l'occasion de mesurer, outre le parcours antérieur et les centres d'intérêt, les contraintes dans lesquelles évolue le

stagiaire, les difficultés particulières et enfin le degré le plus ou moins grand d'écart entre la représentation du stagiaire et la réalité de ses besoins. De plus, au cours de leur formation, les stagiaires sont reçus individuellement par leur formateur référent et ce dans l'objectif d'apprécier leur évolution dans le dispositif et d'anticiper les éventuelles difficultés qu'ils pourront rencontrer.

Les contenus pédagogiques et la durée des modules de formation sont également individualisés. L'évaluation initiale, puisqu'elle tient compte de la formation initiale et professionnelle du stagiaire, précise dans le contrat de formation, les besoins actuels de formation du stagiaire pour se qualifier dans le métier visé et obtenir la certification visée. Ce principe va à l'encontre de la pédagogie uniforme qui dispense la même leçon, les mêmes exercices pour tous, au même moment.

De plus, grâce à cette modularisation de la formation, l'équipe pédagogique, dispense les contenus de formation en fonction des besoins et du rythme d'apprentissage des stagiaires. A cet effet, la durée des modules de formation est déterminée en fonction des besoins de formation de chaque stagiaire et non de façon linéaire et uniforme. A titre d'exemple, certains stagiaires feront plus d'atelier pratique ou d'enseignement technologie et moins ou pas du tout de remise à niveau. La démarche inverse est valable également.
En résumé, le principe pédagogique appliqué par les formateurs qui se rapproche fortement du principe de différenciation pédagogique, permet la prise en compte des individualités dans une démarche collective. La gestion de cette pédagogie repose essentiellement sur l'expérience et le savoir faire capitalisés par l'équipe pédagogique dans l'organisation et la conduite des parcours qualifiants.

## Le métier de commis de cuisine

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie.

A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Le commis doit respecter les conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités

Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.
Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.

Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

**Bloc de compétences n°1 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine**

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail, afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

**Bloc de compétences n°2 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production**

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes, afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production, afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

**Bloc de compétences n°3 - Réceptionner et stocker des marchandises**

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises, afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

## LES SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION – HYGIENE, SECURITE ALIMENTAIRE ET H.A.C.C.P.

### HYGIENE

L'orientation principale de la nouvelle législation émanant de l'arrêté du 29 septembre 1997 en hygiène de restauration collective à caractère social, impose une obligation de résultats en matière d'innocuité et d'absence d'altération des produits alimentaires.

Les techniques et pratiques permettant d'y satisfaire relèvent des choix raisonnés des professionnels. La méthode d'investigation H.A.C.C.P. permet de répondre à cette lourde responsabilité
L'objectif pédagogique réside donc dans la maitrise de cette méthode.

- *Le Contexte Réglementaire et historique :*

Jusqu'en 1993

- Ancienne approche réglementaire fixant des obligations de moyens stricts.

En 1993 :

- La directive 93/43 annonce la nouvelle approche dans tous les secteurs de l'agroalimentaire.

En 1995 :

- la restauration commerciale à son texte (9 mai 1995), dans lequel il est demandé en plus du respect des objectifs d'hygiène de se référer au principe du système H.A.C.C.P. qui signifie (Hazard Analysis and Critical Control Point) pour maîtriser la salubrité des denrées.

En 1997 :

- La restauration à caractère social a son texte (29 septembre 1997)

Le système H.A.C.C.P. comporte 4 missions principales :

- Analyse des dangers
- Maîtrise des risques
- Surveillance des conditions d'exécution
- Evaluation de l'efficacité

- *Le système H.A.C.C.P. revêt 7 principes d'action :*

- Identifier et hiérarchiser les dangers
- Etablir les mesures préventives
- Etablir les critères opérationnels
- Etablir un système de surveillance
- Etablir des actions correctives
- Etablir des procédures de vérification
- Etablir un système documentaire

- *Notions de dangers :*

- Les dangers peuvent être classés en quatre types

- contamination initiale
- re contamination
- contamination permanente
- multiplication microbienne

- Ces quatre types peuvent être de plusieurs natures
  - nature chimique
  - nature physique
  - nature micro biologique

- *Notions de point critique, de point déterminant :*

- Point critique :
  Il s'agit d'une étape dont la maîtrise assure une réduction quantifiable du danger, ce qui conduit à un niveau de sécurité acceptable.

- Point déterminant
  C'est une étape dont la maîtrise est nécessaire pour assurer une réduction du danger sans pour autant qu'il puisse être apporté sur le champ la preuve de la réduction quantitative.

- *Les étapes de la méthode HACCP :*

L'application de la démarche H.A.C.C.P. permet d'identifier de façon systématique les dangers susceptibles de menacer la sécurité des produits fabriqués.

Lors de la mise en œuvre d'une démarche H.A.C.C.P., il est essentiel de bien respecter les étapes liées à l'élaboration du système H.A.C.C.P.

Ces étapes sont les suivantes :

- Constituer l'équipe H.A.C.C.P.
- Décrire le produit
- Identifier son utilisation attendue
- Elaborer un diagramme de fabrication
- Vérifier sur place le diagramme établi
- Dresser la liste des dangers associés
- Identifier les mesures préventives
- Etablir les actions correctives
- Etablir un système de surveillance

- Etablir les actions correctives
- Préparer la vérification du système
- Etablir un système d'enregistrement

- *Le principe de la marche en avant : le rôle de la DDP (organisme de contrôle qualité)*

- **La méthode des 5 "M" :**
- Milieu :

- Facteurs de risques liés à l'environnement des locaux
  - *Matières Premières :*
- Facteurs de risque liés aux matières premières, elles mêmes, contaminations, contaminations secondaires, contaminations croisées
  - *Main d'œuvre :*
- Facteurs de risques liés aux manipulations et aux manipulateurs
  - *Matériel :*
- Facteurs de risques liés au contact avec le matériel fixe et mobile
  - *Méthode :*
- Facteurs de risques liés au fonctionnement de l'activité par rapport aux grandes règles d'hygiène : marche en avant, contaminations croisées.

***La consommation différée de plats cuisinés ; La liaison chaude ; La liaison froide***

- Questions déroulantes sur les 20 étapes de la méthode H.A.C.C.P.
- Plateau technique permettant une mise en situation réelle et concrète (cf note méthodologique pour description)
- Travail de groupe
- Vidéo

## SECURITE ALIMENTAIRE

- En termes de nutrition :
- Apprendre les principes nutritionnels de base et les apports nutritionnels conseillés.
- En termes de microbiologie :
- Indiquer les conditions favorables ou défavorables au développement microbien
- Identifier dans une situation professionnelle donnée les causes d'altération des aliments
- En termes de sécurité alimentaire et de traçabilité des produits :
- Citer les principaux problèmes causés par les aliments en restauration collective.
- Enoncer les différentes étapes de la chaîne alimentaire en indiquant pour chacune la réglementation afférente
- Enoncer et justifier les dispositions réglementaires relatives aux (P.C.A.) Plats Cuisinés à l'Avance.

- En termes de nutrition :
- Connaître :
  Les différents groupes d'aliments et le système digestif humain
- Comprendre :
  Le rôle des nutriments dans l'organisme et les problèmes dus à la suralimentation.
- Savoir :
  Les besoins énergétiques du corps humain et le principe d'une alimentation équilibrée.
- Expliquer :
  L'alimentation en restauration collective.

- En termes de microbiologie :
- Connaître :

Les différentes sortes de microbes :

- Parasites
- Champignons microscopiques
- Les bactéries
- Les virus

Ce qu'est une T.I.A., une T.I.A.C., une M.I.A. avec des exemples : T.I.A. = salmonellose
M.I.A. = hépatite virale A

*Comprendre :*
Comment les bactéries et les autres micro-organismes se reproduisent
Les réactions des bactéries aux températures

*Savoir :*
Justifier l'utilisation d'agents antimicrobiens dans la restauration collective

*Expliquer :*
Les différentes parasitoses alimentaires

- <u>En termes de sécurité alimentaire et de traçabilité des produits :</u>

Connaître :
Les méthodes modernes

- Conservation
- Pasteurisation
- Appertisation

*Comprendre :*
-Le danger d'une mauvaise stérilisation
-La conservation par le froid
-La réfrigération des plats cuisinés, des denrées alimentaires

*Savoir :*
-Les principales étapes de la chaîne alimentaire : réglementation
-Les plats cuisinés à l'avance : réglementation

*Expliquer :*
-La distribution et l'utilisation des produits alimentaires bruts ou transformés.

- Travaux de groupe
- Composition de fiches techniques
- Plateaux techniques permettant une mise en situation réelle et concrète (cf note méthodologique pour description)
- Exposés
- Découverte des microbes à travers le microscope
- Travail de groupe
- CD-ROM
- Travail de recherche sur les produits
- Vidéo sur les produits transgéniques

## HYGIENE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

En termes de principes et règles d'hygiène :

- Repérer les points d'observation relatifs à l'hygiène du personnel
- Comparer les points observés à la réglementation des aliments, Vérifier l'état d'hygiène du personnel

En termes d'entretien des locaux :

- Atteindre un savoir-faire et un savoir-être allant du respect, des locaux, de l'utilisation du matériel et des produits.
- Justifier l'utilisation d'agents antimicrobiens adaptés à une situation professionnelle donnée.
- Proposer des mesures d'hygiène, de réorganisation de méthodes de travail pour une situation professionnelle donnée.

En termes de principes et règles d'hygiène :

*Connaître :*

- Quand se laver les mains en milieu professionnel
- Les gestes à éviter en milieu professionnel

*Comprendre :*

- Pourquoi il faut se laver les mains toutes les 20 minutes ou changement de poste.
- Comment se laver les mains en milieu professionnel

*Savoir :*

- Maîtriser 'hygiène en restauration traditionnelle et collective

*Expliquer :*

- L'utilité de la réglementation et du lavage des mains en restauration collective

En termes d'entretien des locaux :

*Connaître :*

- Les revêtements de surface des cuisines professionnelles
- Les différents produits de nettoyage en restauration

*Comprendre :*

- La lutte antimicrobienne
- Prophylaxie au niveau des modes de contaminations

*Savoir :*

- Les différents produits de nettoyage en milieu professionnel
- Le nettoyage et la désinfection en restauration

*Expliquer :*

- L'utilité du nettoyage dans la cuisine collective
- Les symboles d'alerte

Exposés, Mise en scène des cas pratiques, Plateau technique permettant une mise en situation réelle et concrète.

## LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS LIÉS A L'ACTIVITE

- Travailler en toute sécurité
- Effectuer son travail avec les gestes et postures appropriés selon la recommandation INRS.

- ***Les gestes et postures :***

- Superposition des centres de gravité
- Fixation de la colonne vertébrale
- Action primordiale et dominante des jambes
- Recherche des points d'appui
- Orientation et mobilité des pieds
- Rapidité de passage sous la charge
- Direction de la poussée d'une charge
- Utilisation du poids du corps
- La sécurité des mains par le choix des prises

- **L'analyse des risques professionnels :**

- Les risques liés à l'activité physique
- Les risques liés à l'activité mécaniques
- Les risques liés au bruit
- Les risques électriques
- Les risques chimiques.

## STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

Le stage d'application en entreprise fera l'objet d'un protocole tripartite (convention de stage) et d'un projet validé avec l'entreprise arrêtant des tâches précises à confier aux stagiaires. Pendant toute la durée de leur stage en entreprise, les stagiaires seront suivis et épaulés par un tuteur au sein de l'entreprise et par le responsable du placement et du suivi en entreprise du centre de formation.

Au cours du suivi en entreprise, le chargé des relations avec les entreprises évalue avec les employeurs, l'évolution des stagiaires dans l'exercice du métier, le degré de satisfaction des employeurs et les possibilités d'embauche au terme de la formation.

Les outils de suivi des périodes d'application en entreprise sont :

- La grille d'évaluation du stagiaire remplie par le tuteur en entreprise,
- Le rapport de stage rempli par le stagiaire,
- Les rapports de visites du chargé des relations avec les entreprises.

Nom du signataire :
Qualité :

| Cachet et signature |
| --- |
| |

Version du 27 août 2025_V1