



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
 Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85
 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES 2023-2024

Taux de présentation à l'examen 63%



Taux d'obtention



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois 2022-2023 (retour des enquêtes 44,4%)

Plus d'indicateurs sur <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Plus d'informations sur notre site internet : <https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/75-tfp-commis-de-cuisine/>

Lien vers la page de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>

Informations mises à jour le 17/07/2024

RÉPERTOIRE NATIONAL DES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES

COMMIS DE CUISINE

CERTIFICATIONS ET SERVICES TOURISME
HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

Code RNCP 37859

Date d'enregistrement
19/07/23



Henriman

FORMATION HCRD

Code CPF
248429

Code ROME
G1604

Contact

CFA Henriman Formation
18, rue de la Rainière
44339 Nantes
02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com
henrimanformation.com

Et après ?



Taux de satisfaction donné à la formation

Mobilité nationale et internationale



Evolution professionnelle :
Cuisinier, Second de cuisine

Poursuite d'études :
TFP Cuisinier, CQP Pizzaiolo, CQP Crêpier...



Intégration sur le marché de l'emploi : commis dans différents types de restaurants

Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Taux d'insertion global à 6 mois (en%)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en%)
2022	999	72	58
2021	683	78	62
2020	422	69	53

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistros, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs.

La restauration commerciale qui est la principale pourvoyeuse en emplois. Le commis de cuisine travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés)

Quelles sont les blocs de compétences abordés?

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

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : maîtrise du français.

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.

Les sessions démarrent en janvier chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise :

- en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation;
- en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Pas de contrat ? Pas de problème ! En apprentissage, vous pouvez entrer en formation et vous avez jusqu'à 3 mois pour trouver une entreprise d'alternance.

Contact du référent :

Camille Charbonnier : 07.67.31.12.16

DURÉE

Titre d'une durée de 6 mois. 25% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour par semaine. 75% du contrat est effectué en entreprise.

Durée totale de la formation :

910 heures dont 258 heures en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances théoriques se dérouleront en présentiel et distanciel asynchrone
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 2 semaines de dossier professionnel réalisées pendant l'année

MODALITES D'ÉVALUATION

- Certification professionnelle délivrée par la CPNE-IH;
- Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification