



TFP Cuisine  
Guide  
GRPDC

# TFP Commis de Cuisine

Guide de réussite du projet de développement des compétences

**Objectif :** Informer les acteurs de la formation en Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine (niveau 3) – en alternance



IFPP

8, rue Agricole Perdiguier  
15000 Aurillac



REALISATION DE PRESTATIONS DE :  
- ACTIVITE 1 : ACTIONS DE FORMATION  
- ACTIVITE 2 : ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



Taux de réussite = 100 % (moyen sur 3 ans)



## Objectifs de la formation

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



## Durée, rythme et modalités d'examen :

- 1 an en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (le délai d'accès est individualisé en fonction de la période et du positionnement).
- Validation de l'examen en ponctuel.
- 12 semaines environ en centre de formation.
- Méthodes pédagogiques : Formation en salle et atelier, travail de groupe avec ou sans outils informatique et numérique, retours d'expérience entreprises et fiche de suivi des compétences.

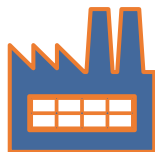


Pas de pré-requis.



## Coût

- Formation gratuite pour l'apprenti,
- Formation gratuite pour l'entreprise secteur privé (prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise).



## La charte de l'alternance

(Extrait de la charte de l'apprentissage Auvergne-Rhône-Alpes)

Pour garantir la meilleure intégration de l'apprenant au sein de l'entreprise formatrice :



❖ L'apprenti s'engage auprès de l'entreprise à :

- S'investir dans l'équipe de professionnels qui l'accueille.
- Effectuer les missions confiées par l'employeur et son maître d'apprentissage.
- Respecter le mode de fonctionnement de l'entreprise.
- Appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail pour protéger ses collègues et lui-même.
- Rendre compte à son employeur et/ou maître d'apprentissage de ses activités à l'IFPP.
- Acquérir les gestes professionnels pour l'exercice du métier.
- Prendre en compte avec considération la proposition de recrutement que son employeur serait amené à lui faire à l'issue de sa formation.



❖ l'employeur et le maître d'apprentissage s'engagent auprès de l'apprenti à :

- Faciliter son intégration en lui donnant des repères et un cadre lui permettant d'apprendre son métier dans de bonnes conditions.
- Assurer sa formation pratique en lui confiant des missions opérationnelles en adéquation avec le diplôme ou le titre préparé.
- Veiller au suivi de sa formation à l'IFPP, notamment en participant aux rencontres organisées par l'IFPP, en complétant le carnet de liaison.



❖ L'IFPP s'engage auprès de l'apprenti et de l'entreprise à :

- Dispenser une formation générale, technologique et pratique qui complète la formation reçue en entreprise et qui s'articule avec elle.
- L'accompagner tout au long de son parcours et de prendre en compte ses éventuelles difficultés.
- Assurer son suivi en entreprise, en réalisant des visites en entreprise et en mettant en place des documents de liaison IFPP/Entreprise/apprenti.
- L'accompagner dans sa recherche d'entreprise et dans ses démarches d'insertion professionnelle.
- L'accompagner dans son orientation.
- Proposer des outils de suivi du parcours de l'apprenti.
- Faire un retour régulier sur le comportement et le suivi par l'apprenti de la formation à l'IFPP et alerter sur les difficultés éventuelles.
- Assurer une médiation pour renforcer l'intégration de l'apprenti en entreprise et prévenir une rupture de contrat.



## Référentiel de formation et de certification

Le référentiel de formation et de certification (RNCP38430) sont disponibles sur simple demande auprès de l'IFPP et sur le site internet : [www.ifpp15.com](http://www.ifpp15.com)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>

Formations ▼



▶ Référentiels



## Les enseignements dispensés à l'IFPP

Les enseignements dispensés par les formateurs de l'IFPP sont :

- Technologie appliquée et pratique,
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements,
- Prévention, Santé et Environnement,
- Culture générale, expression et communication



## Suivi et Lien permanent avec l'IFPP

Les emplois du temps, le suivi pédagogique et les relevés de notes sont consultables sur le portail « net-Y-Paréo » à l'adresse : <https://ifpp15.ymag.cloud/>



## La rémunération d'un(e) apprenant(e)

Situation	Moins de 18 ans	18 à 21 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
En apprentissage	35% du SMIC	45% du SMC	55% du SMC	100% du SMC
En professionnalisation	<del>X</del>		55% du SMC	70% du SMC
				100% du SMC



## Insertion professionnelle et poursuite de formation

### Insertion professionnelle

A l'issue du CAP, accès à l'emploi dans une entreprise de la restauration. Le taux national d'insertion est disponible sur :

[www.inserjeunes.education.gouv.fr](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr)



### Poursuites de formation à l'IFPP

CAP Cuisine

CAP Production et Service en Restauration (PSR)



## Comment privilégier vos échanges avec l'IFPP ?

En joignant un de nos services (accueil, inscription, formation, pédagogique, hébergement, restauration, direction) en :

- Téléphonant au **04.71.63.81.81**,
- Envoyant un mail à [contact@ifpp15.com](mailto:contact@ifpp15.com),
- Complétant le formulaire contact sur le site de l'IFPP ([www.ifpp15.com](http://www.ifpp15.com)),
- Ecrivant à l'IFPP à l'attention de la Direction,
- Répondant à l'enquête annuelle de satisfaction.



## Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référent handicap Alexandre Audouard : **04.71.63.81.81**



## Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

