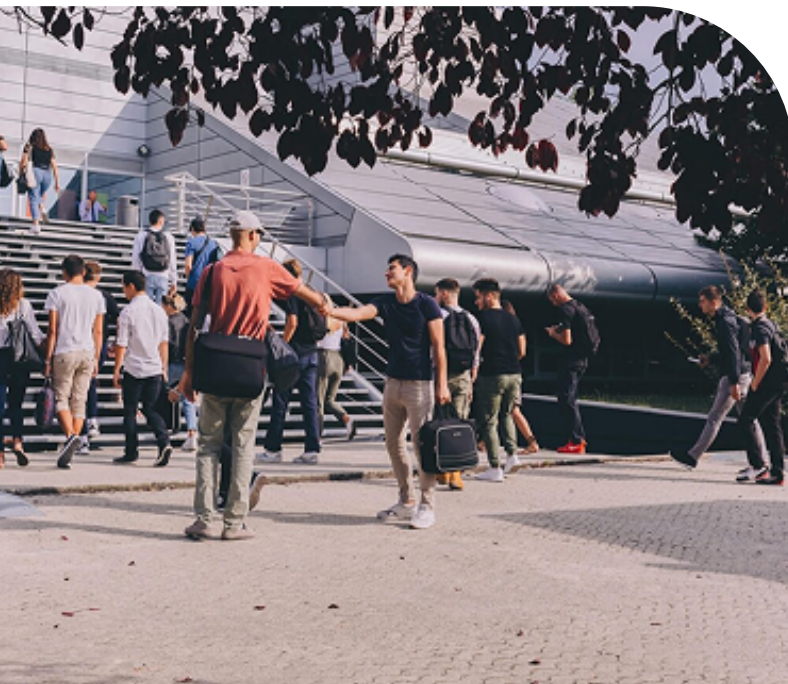


TEST

## TEST FORMATION COURTE TERTIAIRE B

\*Titre à finalité professionnelle RNCP 37859 : Commis de cuisine délivré par CERTIDEV et AKTO. Enregistré le 19 juillet 2023 jusqu'au 19 juillet 2028. Code diplôme : 221t - Cuisine

**CAMPUS DE BORDEAUX**



### Postuler

Inscription en ligne sur

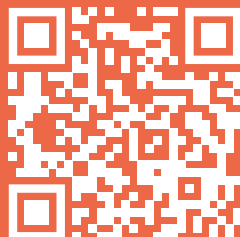
[www.campusdulac.com](http://www.campusdulac.com)



10 rue René Cassin CS 31996

33071 Bordeaux Cedex

Campus du Lac - N° SIRET 410 581 102 000 10 | Ne pas jeter sur la voie publique



### Objectifs généraux de la formation

Former des professionnels capables de concevoir, mettre en œuvre et piloter des actions de communication dans des environnements variés et digitalisés.

### Objectifs pédagogiques spécifiques

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Contribuer à l'élaboration et au pilotage de la stratégie de communication
- Concevoir et mettre en œuvre des solutions de communication
- Accompagner le développement de solutions media et digitales innovantes
- Mobiliser les cultures de la communication
- Maîtriser les langues vivantes étrangères (niveau B2 en LV1, B1 en LV2)
- Analyser des situations économiques, juridiques et managériales

### Public visé et prérequis

Public : Titulaires d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel.

Prérequis : Niveau 4 – Intérêt pour la communication et les outils digitaux.

## Durée et modalités d'organisation

Durée de la formation : 420 heures en centre de formation

Type de formation : Formation en alternance : 2 à 3 jours / semaine en CFA sur 22 semaines – 1 semaine complète en CFA pour la préparation et le passage de la certification, le reste du temps en entreprise

Dates : du 5 janvier 2026 au 27 novembre 2026

Délais d'accès : Formation accessible à partir du 5 janvier 2026 ; possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage avant le début de la formation

Éligibilité : Formation éligible à l'alternance, sous contrat d'apprentissage et sous contrat de professionnalisation

Tarifs et autres frais : Dans le cadre d'une formation en alternance, le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil de l'alternant.

Accessibilité handicap : La certification est intégralement accessible aux personnes en situation de handicap. Le Campus du Lac dispose d'un référent Handicap, qui accompagne les candidats dans l'aménagement de la formation et/ou des épreuves d'évaluation, en fonction des besoins.

VAE : Nombre de candidats maximum par session : 12 à 14 candidats maximum

## Modalité d'inscription

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation et test de positionnement pour valider l'entrée en formation

## Méthodes et moyens pédagogiques

\*Modalités pédagogiques :\*

- Mises en situations professionnelles en Travaux pratiques.

- Cours théoriques et applications pratiques, en salle de cours et/ou sur plateau technique, en Culture professionnelle, gestion appliquée et sciences appliquées.
- Cours théoriques et mises en situations professionnelles reconstituées en Communication.
- Entretiens individuels et échanges collectifs en Ateliers/Coordination.
- 11 h de préparation aux examens, réparties entre une mise en situation professionnelle reconstituée d'entraînement et deux études de situations professionnelles numérisées avec questionnaire d'entraînement.
- Formation 100 % en présentiel

\*Moyens techniques :\*

Développer l'ensemble des moyens mis à disposition. Par exemple : 1 interlocuteur unique et dédié à la formation (manager de la formation), équipe de d'enseignants (permanents) et formateurs professionnels dans les domaines d'expertise, salles équipées, campus numérique/plateforme LMS...

## Modalités d'évaluation

Test de positionnement à l'entrée en formation

- Test passé durant la première journée de formation, permettant de positionner le candidat par rapport aux compétences de chaque bloc du référentiel
- Les ateliers présents dans chaque bloc permettent d'individualiser le parcours de l'apprenant, par rapport à ce positionnement, de manière à l'amener vers l'acquisition de l'ensemble des compétences des blocs.

Évaluations finales en fin de parcours de formation

**RNCP37859BC01**

Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine

- Étude de situation numérisée et questionnaire



- 1 h maximum

### RNCP37859BC02

Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

- Mise en situation reconstituée : 5 h maximum + 10 mn :
- 5 h pour réaliser, au choix, une entrée et un plat OU un plat et un dessert, à partir de fiches techniques remises par le jury et d'un panier garni
- 10 mn d'entretien avec le jury, à la suite de la partie pratique

### RNCP37859BC03

Réceptionner et stocker des marchandises

- Étude de situation numérisée et questionnaire
- 45 mn maximum