

## Inscription

Par prescription (Pôle Emploi, Mission Locale, Services départementaux ou communaux)  
Candidature libre au POLE.

## Contact

✉ l.fethi@lepole-formation.fr

☎ 01 48 13 02 66

## Lieu de la formation

### AFPA Stains

1, rue de la citoyenneté  
93240 Stains

*Site accessible aux personnes à mobilité réduite*

**Référent handicap** : Sabrina Adjaoud  
s.adjaoud@lepole-formation.fr

## Moyen d'accès

Pour le site d'AFPA Stains

Prendre le bus **150** ou **250**

Descendre à l'arrêt « **Croix Blanche** »

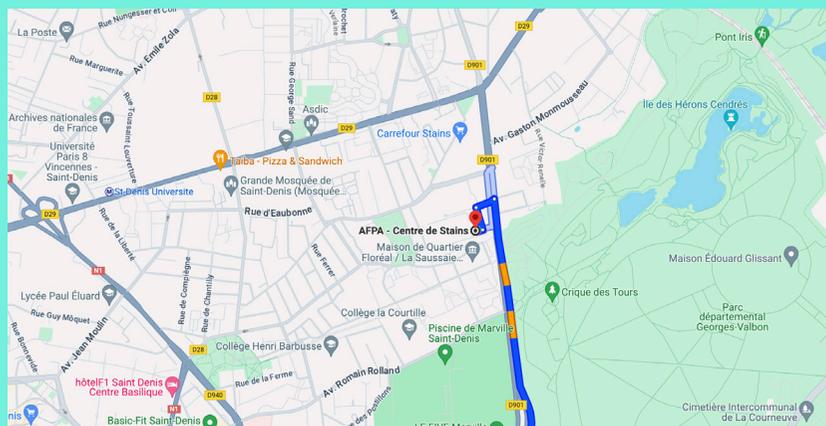


## Formation intégrée commis de cuisine

### Formation

La formation intégrée Commis de cuisine est un parcours innovant au service des publics éloignés de l'emploi. Il mêle apprentissage linguistique et formation professionnelle dans une même formation en partenariat avec l'AFPA Stains. Il permet aux bénéficiaires d'accéder au CQP Commis de Cuisine (RNCP 31053 – Commis de cuisine) et un diplôme de français : DELF A2 ou DELF B1 (selon le niveau) et de réaliser 2 stages de 70H.

La formation est gratuite et rémunérée (prise en charge France Travail). Elle est financée par le Conseil Départemental de la Seine-Saint-Denis dans le cadre du programme Passerelles.



Association le POLE Siège : 139/147, Avenue Paul Vaillant Couturier 93120 La Courneuve

Tel : 01 48 13 02 66 - Fax : 01 48 13 02 83

N° d'existence : OF 119 309 568 93 - N° de SIRET : 434 846 135 00029



## Profil et pré-requis

- Être résidents en **Seine-Saint-Denis**
- Avoir un niveau **A2 acquis** ou en **cours d'acquisition**
- Être **allocataire RSA** ou **demandeur d'emploi**

## Modalités pédagogiques

- **Linguistique** : Cours théoriques, exercices pratiques, mises en situation.
- **Technique** : Plateaux techniques, acquisition des gestes et postures métier.

## Tarif

Formation **gratuite** et **rémunérée**.

## Formacode

Formation français - 15043  
Commis de cuisine - 42752

## Durée

La durée totale de la formation intégrée commis de cuisine est de **805 heures**.

Rythme : 28h par semaine

## Évaluation

- **Positionnement initial** : avant l'entrée
- **Examen blanc** : à mi-parcours
- **Passage CCP1 et CCP4** : à mi-parcours
- **Examen final** : DELF A2 ou DELF B1
- **Certification RNCP 31053 commis de cuisine** : fin de parcours

## Objectifs

- Obtenir le titre professionnel de **commis de cuisine** en se présentant à la **certification RNCP 31053**.
- Certifier les **compétences linguistiques** en se présentant à l'examen **DELF A2** (RS 1699) ou **DELF B1** (RS 1696).
- Acquérir les **compétences techniques** sur le métier visé.
- Monter en compétences linguistiques permettant une **insertion professionnelle** dans **la restauration**.
- Réaliser **2 stages de formation** (2 semaines par stage) en entreprise à hauteur de 35h par semaine.
- Lever les **freins périphériques à l'emploi**.

## Références France Compétences

- **RNCP 31053** – Commis de cuisine
- **RS1699** – DELF A2 tout public
- **RS1696** – DELF B1 tout public