



ROYAL MANSOUR  
L'ACADÉMIE

# FICHE FORMATION

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et envoyer un dossier de candidature complet avant la date limite
- Participer à un test psychotechnique
- Participer à un entretien de motivation en français suite aux résultats du test psychotechnique et à l'étude du dossier de candidature
- Participer à un test oral en anglais
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription

## PRÉREQUIS

Avoir 18 ans ou plus  
Niveau Bac ou plus  
ou Certificat de Qualification en Restauration

## RYTHME DE LA FORMATION

Mode en alternance

## DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

## DIPLÔMES

- Diplôme de Technicien de l'Académie du Royal Mansour
- Certificat de FERRANDI Paris, France

## CONTACT

[candidatures@royalmansouracademie.com](mailto:candidatures@royalmansouracademie.com)

## COMMIS DE CUISINE

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement Professionnel:

- Techniques et préparations de base en cuisine
- Outillage et équipements
- Qualités organoleptiques des aliments
- Viandes, volailles et gibiers
- Poissons, mollusques et crustacés
- Hygiène, santé et sécurité
- Mise en place et production en cuisine
- Cuisine marocaine
- Gestion et organisation d'une cuisine
- Étiquette et protocole

Enseignement Général:

- Communication en français et en anglais
- Histoire-géographie
- Éducation physique et sportive

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens de fin de module
- Examens de passage
- Examens de fin de formation
- Rapports de stage

## OBJECTIFS

À l'issue de votre formation, vous serez capable de:

- Maîtriser les techniques de production culinaire en respectant les règles d'hygiène et sécurité
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser la production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif et ne constituent pas un engagement contractuel de l'Académie du Royal Mansour