

TP Commis de cuisine

RNCP 38722

Formation de niveau : 3



X%

taux de
certification

Taux Agence*

x%

taux de
recommandation

Taux Agence*

Objectifs

- Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Commis de cuisine et valider le diplôme de niveau 3 (équivalent CAP/BEP), délivré par le Ministère du Travail, du plein emploi et de l'insertion.
- Possibilité d'obtenir, en qualification partielle, les certificats de compétences professionnelles (CCP) suivants :
- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Prérequis

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

Modalités : Alternance entre présentiel, formation à distance et périodes en entreprises. Mise en place de séquences pédagogiques individualisées si besoin.

Publics

- ✓ Demandeurs d'emploi.
Professionnels du secteur privé ou public
Entrepreneurs

Financements

Demandeur d'emploi : Possibilité de financement en AIF via France Travail / Compte personnel de formation / Financement Région

Salarié : Financements de votre reconversion via Transition Pro et/ou Compte personnel de formation

Programme pédagogique

Cette formation est structurée en blocs de compétences :

Accueil (7 heures)

Module 1 : Réception, stockage et inventaire des produits (56 heures)

Module 2 : Préparation, dressage et envoi des entrées et des desserts (119 heures)

Module 3 : Préparation, dressage et participation à l'envoi des plats chauds (119 heures)

Module 4 : Nettoyage et remise en état des matériels, postes de travail et locaux (35 heures)

Module 5 : Gestion durable et responsable en cuisine (21 heures)

Module 6 : Communication et travail en équipe (21 heures)

Module 7 : Stage pratique en entreprise (180 heures)

Techniques de recherche d'emploi : (21 h)

Accompagnement au Jury : (14h)

Jury et bilan : (7h)

Modalités d'évaluation

Mise en situation
Questionnaires
Evaluation continue
Dossier Professionnel
Entretien avec le jury

Modalités pédagogiques

Format : 413 h en centre – 180 heures entreprise

*Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes

Pédagogie : Etudes de cas, travaux de groupe, mise en situation et analyses de pratiques professionnelles

Supports : Apports théoriques et accès à une plateforme de formation à distance : ressources, exercices, quizz et classe en ligne.

Formateur référent : il justifie de 3 ans d'expérience dans le domaine de la formation et/ou de l'accompagnement

Formateurs dans les domaines techniques : ils justifient de leur qualification dans le domaine enseigné

Organisation pédagogique

Accueil : Entrée en mars et octobre de chaque année.

Horaires :

Du lundi au vendredi : de 9h à 13h et de 14h à 17h.



Nom et prénom - email - tel

Référent(e) handicap, peut adapter votre parcours

Contactez votre centre de formation pour toutes informations et prise de rendez-vous

nom de l'agence

Adresse : X

Votre Contact :

Email :

Numéro de téléphone :

date de mise à jour : 18/12/25