



TP - COMMIS DE CUISINE



OBJECTIFS

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.

CONTENU

Bloc 1 : Réception et stockage des produits
Réception des marchandises, traçabilité, gestion des stocks, méthodes de conservation, chaîne du froid.

Bloc 2 : Préparation des entrées et desserts
Techniques culinaires de base, gestes de coupe, réalisation de préparations salées/sucrées, dressage.

Bloc 3 : Préparation des plats chauds
Cuissons, assemblages, réalisation de productions selon fiches techniques, respect des règles HACCP.

Bloc 4 : Hygiène, sécurité et organisation du poste
Règles sanitaires, tenue professionnelle et EPI, démarche HACCP, plan de maîtrise sanitaire, organisation en marche en avant.

PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française. Avoir 18 ans.

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

1116 heures
dont 465 h en centre et 651 h en entreprise.

A préciser après positionnement individuel.

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

TARIF

8370 € (coût maximum de la formation)

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition
Financement individuel
Plan de développement des compétences
ProA

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Formation individualisée accompagnée

Formation hybride : alternance de travaux en distanciel et de travaux en groupe en présentiel, théoriques et pratiques
Entretiens individuels (en présentiel et/ou à distance) et ateliers collectifs. Préparation à l'entretien avec le jury par simulations. Suivi individualisé et si besoin accompagnement d'un expert pour la relecture et conseil



NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

VALIDATION

Titre professionnel de niveau européen 3

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

Epreuves finales d'examen

Epreuve orale avec un jury

Dossier professionnel

QCM et/ou QCU

Epreuve pour chaque bloc de compétences

Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification >
RNCP 38722

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.



POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Commis / Commise de cuisine
Cuisinier-ère (évolution)
Chef de partie (évolution)
Second-e de cuisine
Chef de cuisine (après expérience)

Contacts

Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr

GRETA ARDECHE DROME

Collège G.Gaud, Bourg-lès-Valence

17 av. Jacques Brel

26250 BOURG-LES-VALENCE

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE

GRETA Ardèche Drôme

Tél : 04 75 82 37 90

TAUX DE SATISFACTION

Cette formation étant nouvellement proposée par le GRETA Ardèche Drôme, nous ne disposons pas encore d'indicateurs de performance.

Annexe

Nous nous engageons à les partager dès qu'ils seront disponibles.

[tp_commis_de_cuisine.pdf](#)

Mise à jour le 5 Juin 2026

