



## TP Commis de cuisine

En 1 an, dont 420h en centre de formation, le reste  
en entreprise

**RNCP38722**

Niveau 3

Certificateur:

MINISTERE DU TRAVAIL DU  
PLEIN EMPLOI ET DE L'  
INSERTION

Date de publication: 28-07-2023

### Objectifs:

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.



### Bloc de compétences

#### Activité 1

Réceptionner, stocker et inventorier les produits

#### Activité 2

Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

#### Activité 3

Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

#### Activité 4

Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

### Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

16,67%  
Interruption en  
cours de formation

100%  
Satisfaction

94,12%  
Réussite

### **Méthodes pédagogiques**

Alternance de temps expositifs, démonstratifs et de phases pratiques.

Travaux pratiques, Mises en situation, Jeux de rôles, Exercices d'application, Etudes de cas, Apports théoriques,

### **Supports et moyens utilisés:**

Bar équipé et matière d'oeuvre, Salle de formation, Support pédagogique, Vidéos.

Alternance entre périodes au centre de formation et en entreprise.

Fiches techniques, livres, documents, pratique en cuisine, quizz.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

### **Public concerné et pré-requis**

Aucun

### **Durée de la formation en centre de formation**

420h

### **Lieu de formation**

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 La Croix Valmer

### **Délai d'accès à la formation**

1 mois

### **Modalités de mise en oeuvre**

#### **Formation en présentiel**

Après entretien et passage du test de positionnement, le stagiaire se voit remettre un livret d'accueil, le programme de formation, et la fiche RNCP.

### **Modalités d'évaluation**

Test de positionnement initial et final

#### **Pendant la formation**

Evaluations théoriques et pratiques - Contrôle en cours de formation.

#### **A l'issue de la formation**

Etudes de situations numérisées et questionnaires

Mises en situation

Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite réalisée par le candidat et d'une mise en situation technique  
A l'issue de la formation : passage du diplôme devant jurys, diplôme validé par le Ministère du travail.

### **Modalités d'accès**

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation: Contrôle en cours de formation.

### **Débouchés**

Commis de cuisine, commis de cuisine en collectivité, premier commis, commis tournant

#### **Continuité de parcours**

CAP Cuisine, TP Responsable d'unité de restauration collective

### **Accessibilité PMR**

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

### **Certification**

Oui

### **Validation visée**

Titre professionnel Commis de cuisine

Ce titre est composé de 4 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP) et est accessible à la suite d'un parcours de formation ou par capitalisation de CCP.

Validation totale ou partielle des blocs

Validation d'un bloc=taux supérieur à 80%

Validation complète=validation de tous les blocs

### **Finançable C.P.F**

Formation finançable par votre compte CPF

### **Contact**

Tel secrétariat : 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h