

TP Commis (e) de Cuisine en Apprentissage

Créateur de la fiche : Ministère du Travail et de l'Insertion Professionnelle

Formation disponible en Formation Continue

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Commis (e) de Cuisine et valider le Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou à un BEP). Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail. La formation permet de réaliser des productions culinaires simples, les dresser avec goût et les envoyer conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place et remise en état de la salle). Contribuer par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du convive.

- ▶ **Débouchés métiers** : Commis de cuisine, Commis de cuisine en collectivité, Premier commis, Commis tournant
- ▶ **Suite de parcours possible** : TP responsable de production, CAP cuisine
- ▶ **Equivalences/Passerelles** :
[RNCP37553 - CAP - Cuisine \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr/RNCP37553)
[RNCP38663 - TP - Employé polyvalent en restauration \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr/RNCP38663)
[RNCP37553 - CAP - Cuisine \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr/RNCP37553)
[RNCP38663 - TP - Employé polyvalent en restauration \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr/RNCP38663)

Prérequis

| | |
|-------------------------------|--|
| Conditions d'âge | -Avoir entre 16 ans et 29 ans -Au-delà de 29ans : RQTH ou projet de création d'entreprise |
| Diplômes obligatoires | Non concerné |
| Conditions spécifiques | Projet validé par une action d'accompagnement |

MODALITÉS D'ORGANISATION

| Informations collectives : | | Dates de prochaines sessions : | |
|--|------------------|---|---------------------------|
| Date : « Les mardis de l'Apprentissage » tous les mardis sans inscription | Heure : 09h00 | Date : Entrées & sorties permanentes | Heure : Nous consulter |

| Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours

| Durée totale : 1 an ou 2 ans selon profil

| Rythme hebdomadaire : En continu.

| Formation en milieu professionnel : Selon contrat signé avec l'employeur

| Entrées/Sorties permanentes

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Salles informatiques
- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources

Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)

Modalités d'évaluation / examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Taux de réussite aux validations en 2023 : Nouveau Titre
Note de satisfaction apprenants en 2023 : Nouveau Titre
Taux d'insertion professionnelle en 2023 : Nouveau Titre
Taux d'insertion dans le métier visé en 2023 : Nouveau Titre
Taux de rupture en 2023 : Nouveau Titre
Taux d'interruption en 2023 : Nouveau Titre
Taux de poursuite d'étude en 2023 : Nouveau Titre
Valeur ajoutée en 2023 : Nouveau Titre

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 69 02 | contactcfa@acpm.eu

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

i : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter ou lister les documents administratifs.

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. Les durées restent indicatives d'un parcours type et sont ajustées après tests de positionnement. La validation des compétences est attestée par la délivrance d'une attestation de fin de formation.

COMPÉTENCES TRANSVERSES– Apprentissage des techniques de base culinaire permettant d'acquérir l'autonomie nécessaire pour se former aux compétences professionnelles en autonomie assistée

| | 1 an | 2 ans |
|--|------------|-------------|
| Intégrer dans sa pratique les directives de la législation de la démarche Hygiène Alimentaire en matière de sécurité alimentaire. Plan de maîtrise sanitaire. Notions sur le développement durable et gaspillage alimentaire | 14h | 28h |
| Découvrir et comprendre les techniques de préparation des légumes | 14h | 28h |
| Découvrir et comprendre les techniques de préparation des œufs, et des fonds et sauces | 10h | 20h |
| Découvrir et comprendre les techniques de préparation des viandes, abats, volailles et poissons | 20h | 40h |
| Découvrir et comprendre les techniques de préparation des pâtisseries en PAI | 12h | 24h |
| Total | 70h | 140h |

RNCP38722BC01 – Réceptionner, stocker et inventorier les produits

| | | |
|--|------------|-------------|
| Réceptionner les produits – Procédure- hygiène alimentaire- bon de commande – bon de livraison | 17h | 35h |
| Ranger les produits et suivre l'état des stocks | 35h | 70h |
| Total | 52h | 105h |

RNCP38722BC02– Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

| | | |
|---|------------|-------------|
| Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts | 18 h | 35€ |
| Assembler et dresser et envoyer les entrées et les desserts | 35 h | 70 € |
| Total | 53h | 105h |

RNCP38722BC03– Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

| | | |
|---|-------------|-------------|
| Réaliser la mise en place au poste chaud | 68h | 136h |
| Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds | 71h | 143h |
| Total | 139h | 279h |

RNCP38722BC04 – Nettoyer et remettre en état les matériels de travail et les locaux

| | | |
|--|------------|-------------|
| Nettoyer et remettre en état les matériels et les poste de travail | 17h | 35h |
| Nettoyer les locaux de production et leurs annexes | 35h | 70h |
| Total | 52h | 105h |

Dossier Professionnel

| | | |
|-----------------------|-----|-----|
| Dossier Professionnel | 35h | 70h |
|-----------------------|-----|-----|

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation

Délivrance du Titre Professionnel sous condition de validation des CCP - Dispense des enseignements généraux sur présentation de justificatifs (modules déjà validés etc...) CERES

| | |
|------------|------------|
| 1 an | 2 ans |
| 406 heures | 812 heures |

Financement Contrat Apprentissage par OPCO possible selon conditions (100 % gratuit pour l'apprenti)