

TP Commis (e) de Cuisine

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** :
[RNCP38430 - CAP - Cuisine \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr)
[RNCP38663 - TP - Employé polyvalent en restauration \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr)

Prérequis

Conditions d'âge -Non

Diplômes

Conditions spécifiques Projet validé par une action d'accompagnement

MODALITÉS D'ORGANISATION

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

| **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours

| Rythme hebdomadaire : En continu.

| **Entrées/Sorties permanentes**

| **Durée totale** : 781 heures

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 2024 : Nouveau Titre
Note de satisfaction apprenants en 2024 : Nouveau Titre
Taux d'insertion professionnelle en 2024 : Nouveau Titre
Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : Nouveau Titre
Taux de rupture en 2024 : Nouveau Titre
Taux d'interruption en 2024 : Nouveau Titre
Taux de poursuite d'étude en 2024 : Nouveau Titre
Valeur ajoutée en 2024 : Notre partenariat entreprise

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 69 02 | hra@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.

RNCP38722BC01 – Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Réceptionner les produits – Procédure- hygiène alimentaire- bon de commande – bon de livraison	70 h	840 €
Ranger les produits et suivre l'état des stocks	70h	840 €
Total	140 h	1680 €

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

Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts	100 h	1200 €
Assembler et dresser et envoyer les entrées et les desserts	41 h	492 €
Total	141 h	1692 €

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

Réaliser la mise en place au poste chaud	110h	1320 €
Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	110 h	1320 €
Total	220 H	2640 €

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	35 h	420 €
Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	35h	420 €
Total	70 h	840 €

Dossier Professionnel

Dossier Professionnel	35h	420 €
-----------------------	-----	-------

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

Total de la formation 7272.00€ TTC

Formation en centre : 606 heures

Formation entreprise obligatoire : 175 heures

Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail, Région SUD, sous conditions d'éligibilité.

Financement OPCO

Financement CPF

