

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine et valider le TFP commis de cuisine (certification de niveau 3). Certification professionnelle délivrée par CERTIDEV. La formation permet de réaliser différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Le commis doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

- **Débouchés métiers : Commis de cuisine restauration traditionnelle et collective, second de cuisine avec de l'expérience.**
- **Suite de parcours possible : TP cuisinier en restauration Collective, CAP Cuisine**
- **Equivalences / Passerelles :**
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>

Prérequis

Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Le candidat doit être en capacité de lire, comprendre et rédiger des écrits simples

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date :	Heure :	Date :	Heure :
Les mardis de l'ACPM	10h00	Entrées & sorties permanentes	Nous consulter

| Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours

| Durée totale : 406 h Centre

| Rythme hebdomadaire : En continu

| Formation en milieu professionnel : 400h

| 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 :

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

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 aux examens

Entretien ☒ Tests ☒ Mise en situation ☒ Contrôle continu ☐

Nombre d'apprenants en 2024 : 0

Taux de réussite aux validations en 2024 : pas de session

Note de satisfaction apprenants en 2024 : pas de session

Taux d'insertion professionnelle en 2024 : pas de session

Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : pas de session

Taux de rupture en 2024 : pas de session

Taux d'interruption en 2024 : pas de session

Taux de poursuite d'étude en 2024 : pas de session

Valeur ajoutée en 2024 : pas de session

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | 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.	
Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément	☒

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. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le TFP Commis de cuisine (certification professionnelle de la branche CERTIDÉV) La dispense de blocs de compétences est possible sur présentation de justificatifs.

	Heures	Tarif
COMPÉTENCES #1 – RNCP37859BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine		
Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail	14 h	210€
Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires	35 h	525€
Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels	42 h	630€
Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres	35h	525€
Total du bloc de compétences	126 h	1890 €

COMPÉTENCES #2 – RNCP37859BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur. Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production.	70 h	1050 €
Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production	70 h	1050 €
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire. Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine.	35 h	525€
Total du bloc de compétences	175 h	2625€

COMPÉTENCES #3 – RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits.	35 h	525 €
Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage.	35 h	525 €
Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets.	21 h	315 €
Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits	7h	105 €
Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres	7h	105€
Total du bloc de compétences	105 h	1575€

Période de Formation obligatoire

Période de formation obligatoire en entreprise	400 h	
--	-------	--

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation - Modalités d'évaluation : Mise en situation reconstituée & Entretien avec le jury Etude de situation numérisée et questionnaire. Délivrance du TFP Commis de cuisine sous condition de validation des examens et de la période de formation en entreprise

	Total heures	Total Prix
Total Formation	406 h	6090 €
Période de Formation Obligatoire en Entreprise	400 h	

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



ACPM Siège social : 48 avenue Marcel Delprat 13013 Marseille – <https://acpm.eu>

SIRET : 30238239500010 - N° déclaration d'activité : 93 13 00131 13

Mise à jour : 04/09/2024

Contrat d'apprentissage



Financement CPF

