



OBJECTIFS

Le titulaire du Titre professionnel Commis de cuisine par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique. Il contrôle la propreté des locaux et des équipements et assure la mise en place des postes de travail. Il respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail.



Prérequis

Niveau classe de 3ème (collège), aucune contre-indication médicale (station debout prolongée).



Public

Contrat de professionnalisation

- Etre âgé de 16 à 25 ans révolus (26 ans moins un jour)
- Etre âgé de 26 ans et plus pour les demandeurs d'emploi



Durée

Prochaine session :

du 19/01/2026 au 31/12/2026

Durée : 1 an

Rythme : 1 jour en centre / 4 jours en entreprise

Période d'interruption

(vacances) : du 03/08/2026 au 31/08/2026

Nombre d'heures : 1736h au total (434h en centre et 1302h en entreprise)

Horaires en centre : du lundi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00



Lieu de formation

CFA Ressources Formation
26 rue du Marais
93100 Montreuil



Coût

Formation gratuite et rémunérée (salarié de l'entreprise d'accueil), prise en charge par l'OPCO (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) ou possibilité de financement direct.

L'apprenti est rémunéré selon les règles en vigueur.



PROGRAMME

- 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



VALIDATION

Libellé de la certification : Titre Professionnel commis de cuisine

Niveau de sortie : niveau 3 (équivalent CAP/BEP)

Certificateur : Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

RNCP38722 : enregistré du 05/06/2024 au 05/06/2029



DÉBOUCHÉS

Secteurs d'activités :

- Restauration commerciale : gastronomique, bistronomique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

Type d'emplois accessibles : (code Rome G1602)

- Commis de cuisine, commis de cuisine en collectivité, Premier commis, Commis tournant



POURSUITE D'ÉTUDES

- Titre Professionnel chef de cuisine en restauration collective
- Titre Professionnel responsable d'unité de restauration collective



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation :

- Participation à une réunion d'information collective
 - Test écrit de positionnement pour évaluer votre niveau
 - Entretien individuel pour évaluer votre motivation et valider votre projet professionnel

Pendant la formation :

- L'apprenti dispose d'un accès à une plateforme LMS qui permet de suivre sa progression
- Evaluations en cours de formation
- Suivi régulier de la progression de l'apprenti tout au long de la formation (entretiens centre-tuteur, visites en entreprise, entretiens avec l'apprenti)
- Préparation à l'examen final devant le jury professionnel habilité par la DREETS

Après la formation :

- Evaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences)
- Evaluation de la satisfaction client
- Enquête du devenir (insertion professionnelle)

Délais d'accès

Inscription du **02/12/2025** au **09/01/2026**.

Pour une rentrée différée, nous consulter.

Candidature

Possibilité de candidater tout au long de l'année.

Envoyer votre CV à recrutement@ressourcesformation.fr

Convocation à une réunion d'information collective, pour un test écrit et un entretien de positionnement.

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Pour toute demande d'accompagnement ou d'aménagement veuillez nous contacter.

Contacts

Responsable de la formation :
Awa NIANG

awa.niang@ressourcesformation.fr

Téléphone : 01 48 58 38 37

Référent handicap :

contact@ressourcesformation.fr

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Formation en alternance :

- Présentiel en centre et période en entreprise, retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance.
- Accompagnement personnalisé et adaptation du parcours.

Moyens pédagogiques variés

- Exercices pratiques, documents écrits, supports visuels, outils multimédias.

Moyens techniques modernes

- Salle informatique, matériel audio-visuel, vidéo projecteur.
- Plateforme LMS d'apprentissage.
- Plateau technique qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE DÉDIÉE

- Responsable de centre, Coordinateur pédagogique,
- Formateurs experts, professionnels du métier (5 ans d'expérience minimum) formés selon nos méthodes pédagogiques.

Dans le cadre des modules à distance, les formateurs restent disponibles via la plateforme LMS pour répondre à toute question posée par l'apprenant.