# TP COMMIS DE CUISINE

RNCP 38722

## DUREE ET TYPE DE FORMATION

1 an
630h en alternance (durée à titre indicatif selon contrat)
Présentiel
8 à 15 participants maximum

## PUBLIC CONCERNES ET PRE-REQUIS :

Tout public
Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

## 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.

## PROGRAMME :

**MODULE 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits**

- ✓ Réceptionner les produits
- ✓ Ranger les produits et suivre l'état des stocks

**MODULE 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et desserts**

- ✓ Réaliser la mise en place au poste entrées et dessert
- ✓ Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

**MODULE 3 : Préparer, dresser et envoyer des plats chauds**

- ✓ Réaliser la mise en place au poste chaud
- ✓ Assembler, dresser et envoyer des plats chauds

**MODULE 4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux**

- ✓ Nettoyer et remettre en état les matériels et postes de travail
- ✓ Nettoyer les locaux et leurs annexes

## MODELES ADMISSION ET EVALUATIONS :

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur d'IFREC.
Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs.
Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.
Evaluation diagnostique : positionnement en début de formation
Evaluation en cours de formation sur des cas pratiques
Evaluation période d'application pratique : Bilan de la période en entreprise
Délibération du jury sur la base : du dossier professionnel, des résultats aux épreuves de la session d'examen, de la mise en situation professionnelle et de l'entretien final
Evaluation fin de formation

# TP COMMIS DE CUISINE

RNCP 38722

**ACCESSIBILITE :**

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

**METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES :**

Méthode pédagogique active sur plateau technique, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.
Exercice et supports : logiciels MOODLE et DIGIFORMA

**CERTIFICATION :**

Diplôme du Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent CAP/BEP) de commis de cuisine, et une attestation de formation HACCP.
À partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.
Pour connaitre les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.
Pour connaitre les détails de cette certification, consultez France Compétences

**PRIX :**

8260€ à titre indicatif
Financement possible avec prise en charge par l'OPCO de l'employeur dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

**LIEU DE LA FORMATION :**

Le plateau technique se situe dans un village de vacances en situation réelle, avec vue sur mer
Déjeuner inclus
Possibilité d'hébergement

**QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS :**

Encadré par des chefs de cuisines étoilés, membres des disciples d'Escoffier et de l'Académie Nationale de Cuisine

**RESULTATS 2025-2026 :** **TAUX DE SATISFACTION :** (en cours) **TAUX DE VALIDATION :** (en cours)

https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/metier?metier=MET.3713

**LES FORMATIONS COMPLEMENTAIRES :**

Le commis de cuisine peut suivre un TFP Cuisinier ou évoluer vers le métier de cuisinier et chef cuisinier.
En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, contactez-nous.

**CONTACT :**

- ✓ Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC. 06.75.61.44.44 contact@ifrec13.com
- ✓ Service administratif : 06.17.40.23.55 ifrec.secretariat@gmail.com