

TP Commis de Cuisine

Titre Professionnel de niveau 3 RNCP38722

FICHE FORMATION

OBJECTIFS

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.

CONTENU

Bloc 1 : Réception et stockage des produits
Réception des marchandises, traçabilité, gestion des stocks, méthodes de conservation, chaîne du froid.
Bloc 2 : Préparation des entrées et desserts
Techniques culinaires de base, gestes de coupe, réalisation de préparations salées/sucrées, dressage.
Bloc 3 : Préparation des plats chauds Cuissons, assemblages, réalisation de productions selon fiches techniques, respect des règles HACCP.
Bloc 4 : Hygiène, sécurité et organisation du poste Règles sanitaires, tenue professionnelle et EPI, démarche HACCP, plan de maîtrise sanitaire, organisation en marche en avant.

PUBLICS

Tout public.
Salarié
Particulier, individuel
Demandeur d'emploi
Jeunes de moins de 30 ans

PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française. Avoir 18 ans.

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Formation individualisée accompagnée
Formation hybride : alternance de travaux à distance et de travaux en groupe en présentiel, théoriques et pratiques.
Entretiens individuels (en présentiel et/ou à distance) et ateliers collectifs.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen
Epreuves en cours (CCF) et/ou en fin de formation
Dossier professionnel
Epreuves pour chaque bloc de compétences
Epreuve orale avec un jury QCM
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences
Validation des Acquis de l'Expérience
La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

Titre professionnel de niveau européen 3
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP..)

SERVICE VALIDEUR

Ministère du Travail, de l'emploi et de l'insertion



DURÉE INDICATIVE

1116 heures
465 heures en centre et
651 heures en entreprise

DATES DE SESSION(S)

Du 5 octobre 2026 au 28 mai 2027

LIEU(X) DE FORMATION

Collège Gérard Gaud
17 avenue Jacques Brel
26250 BOURG LES VALENCE

CONTACT

04 75 82 37 90
contact@greta-ardechedrome.fr

TARIF

8370 € (coût maximum de la formation)

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
 Contrat de professionnalisation
 CPF
 CPF de transition
 Financement individuel
 Plan de développement des compétences
 ProA

**DÉBOUCHÉS / MÉTIERS /
EMPLOIS**

Commis / Commise de cuisine
 Cuisinier·ère (évolution)
 Chef de partie (évolution)
 Second·e de cuisine Chef de cuisine (après
 expérience)

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour
 étudier les conditions d'accès à la formation.

**INDICATEURS 2024**

*Cette formation étant
 nouvellement proposée par le
 GRETA Ardèche Drôme, nous
 ne disposons pas encore
 d'indicateurs de performance.
 Nous nous engageons à les
 partager dès qu'ils seront
 disponibles.*

MAJ le 24/04/2026

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE -
 PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS