



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**ARDÈCHE - DRÔME**  
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

# 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)

Nous consulter

## 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](mailto:contact@greta-ardechedrome.fr)

### 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

**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 02/04/2026

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