

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

GRETA de l'Essonne (91)
Lycée Nelson Mandela - Etampes

OBJECTIFS

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective et en restauration de type rapide.

Sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de partie ou d'un chef cuisinier, le commis de cuisine accomplit diverses missions indispensables à la bonne marche d'un service de restauration.

C'est un métier riche en apprentissage et idéal pour monter progressivement en compétences.

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser des préparations préliminaires à la fabrication des plats
 - Réaliser des cuissons et remises en températures
 - Fabrication de pâtisserie
 - Dressage et envoi des plats
 - Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

CONTENU

Compétences professionnelles :

BC1 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine

BC2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

BC3 : Réceptionner et stocker des marchandises

Compétences transverses :

Français

Bureautique

Préparation à la certification

Savoir être en milieu professionnel

Accompagnement et technique de recherche d'emploi

Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

TAUX DE RÉUSSITE

1er session

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel

DURÉE

De 540 h, dont 105 h en entreprise

DATES

Date de début : 29 septembre 2025

Date de fin : 29 janvier 2026

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

Savoir lire et écrire en français, s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail. Réaliser des opérations de calcul simples.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Titre
Titre à Finalité Professionnel COMMIS DE CUISINE

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Certification n°RNCP37859

Date d'échéance de l'enregistrement: 19/07/2023

Certificateur: CERTIDEV

POURSUITE D'ACTIVITÉS

CAP Cuisine

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Conditions générales de vente consultables ici](#)

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

FINANCEMENT

- France Travail

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

GRETA DE L'ESSONNE

0164909191

candidatures@greta-essonne.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Marie-Clotilde ZACHARIA

greta.essonne@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

