RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA ESSONNE ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TFP - COMMIS DE CUISINE

GRETA de l'Essonne (91)

Lycée hôtelier Château des Coudraies - Etiolles

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 :

RNCP37859BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine

RNCP37859BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Formation entièrement présentielle

DURÉE

De 540 h, dont 105 h en entreprise

DATES

Date de début : 28 septembre 2026

Date de fin : 29 janvier 2027

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.

"envoi des candidatures 7 jours avant le début de la formation, selon places disponibles."

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences

Titre à Finalité Professionnel COMMIS DE CUISNE

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Pédagogie active et participative
- Exercices pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation reconstituée
Entretien jury
Etude de situation numérisée et questionnaire

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activités :

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistrots, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs.

La restauration commerciale qui est la principale pourvoyeuse en emplois. Le commis de cuisine travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).

Type d'emplois accessibles :

Commis de cuisine

Commis de cuisine de collectivité

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Fiche RNCP 37859

Echéance de l'enregistrement 19/07/2028

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"

« Un apprenant en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements (matériel et/ou pédagogique) dans le cadre de sa formation.
Les équipes sont sensibilisées et mobilisées à l'accueil et à l'accompagnement des personnes en situation de handicap.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) pourra être demandée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. »

COÛT

Tarif tout public 28€ de l'heure

FINANCEMENT

- Auto-financement
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Vous souhaitez vous inscrire ? Complétez votre préinscription en vous rendant sur le lien ci-dessous:

Préinscription

Besoin d'informations ? Notre équipe reste à votre disposition au 01 64 90 91 91.

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