TP - Commis de cuisine

> Développez les compétences essentielles de la cuisine professionnelle pour participer à la préparation et à l'envoi des plats

- **Apprentissage**
- **TP - Commis de cuisine**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 6 à 12 mois
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

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

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Pratique professionnelle Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
TP - COMMIS DE CUISINE

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP38722

Certificateur :
Ministère du Travail du Plein emploi et de l'Insertion Date d'enregistrement : 25/01/2024

Débouchés :
Le titulaire du Titre Professionnel est un ouvrier qualifié destiné au poste de commis de cuisine dans une brigade de restaurant ou en restauration collective.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
L'objectif du Titre Pro est l'entrée dans la vie active

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- Aucun prérequis
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 252 heures minimum
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :
- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d’apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/narbonne/catalogue/tp-commis-de-cuisine-for-01334**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 22/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006