

CPF CODE RNCP
Non 38722

FORMACODE CODE DIPLOME
42752 46T22102

TYPE D'ACTION
Formation continue

DOMAINE D'ACTIVITÉ
Sport, loisirs, tourisme » Hôtellerie
restauration

**DATES PRÉVISIONNELLES ET DÉLAIS
D'ACCÈS**
• 13/11/2025 au 26/06/2026

Dates d'inscription :
15/09/2025 au 31/10/2025

Lieu:
GRETA de la Guadeloupe - Agence du
Gosier

LIEU(X)
Lycée des métiers de l'hôtellerie et du
tourisme "Violetta Chaville" à Gosier.

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION
1001 heures

Heures en centre
806 heures

Heures en entreprise
195 heures

NOMBRE DE PARTICIPANTS
12

PUBLIC CIBLE
Demandeur d'emploi

Cette formation s'adresse aux
demandeurs d'emploi murissant un
projet professionnel dans le domaine de
la cuisine.

Formation accessible au public féminin
et masculin

Nous accueillons des stagiaires dans le
respect de l'égalité des chances et sans
distinction de genre.

MODALITÉS D'ACCÈS
Entretien
Test écrit



[RNCP38722 - TP - Commis de cuisine](#)

Date d'enregistrement au RNCP : 05-06-2024

Certificateur : Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Cohésion Sociale

OBJECTIF(S)

- La session de formation du TP Commis de cuisine vise à préparer des professionnels qualifiés capables de réaliser des préparations culinaires de base, de dresser des plats et d'assurer l'entretien du poste de travail, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité, afin d'exercer efficacement le métier de commis de cuisine dans différents types de restauration."

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- 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

PRÉ-REQUIS

Aucun

CONTENU DE LA FORMATION

MODULE 1 CCP 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits

MODULE 2 CCP 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

MODULE 3 CCP3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

MODULE 4 CCP 4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

MODULE 5 : Sauveteur Secouriste au Travail

MODULE 6 : RAN (Français, Mathématiques, Préparation à la certification)

MODULE 7 : Soutien personnalisé

MODULE 8 : Préparation à l'après-formation

DÉBOUCHÉS

Secteurs d'activités :

- restauration commerciale : gastronomique, bistronomique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à

Passerelles : Possibilité d'aménagement du parcours en cas d'équivalence après étude du dossier et positionnement.

Equivalences : Sans objet

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Atelier pratique

Formation collective

Formation présentielle

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 - Equivalent CAP

CERTIFICATION VISÉE

Titre professionnel

Commis de cuisine

TARIF

Pour les demandes individualisées, les prises en charge et le financement, veuillez consulter la Conseillère en Formation Professionnelle

FINANCEMENT

France Travail

CONTACTS

Référent Handicap

referent.handicap@gretagadeloupe.fr

Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.

TRESOR Ludmilla

Assistante de formation

ludmilla.tresor@gretagadeloupe.fr

0590 01 03 58 - 0690 99 90 92

RESTAURATION

Salle de restauration interne disponible.
De nombreux restaurants à proximité.

TRANSPORT

Zone desservie par transport collectif

ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

thème, brasserie, bistrot ;

- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social ;
- catering aérien et ferroviaire.

Types d'emplois accessibles :

- commis de cuisine
- commis de cuisine en collectivité
- premier commis
- commis tournant

Poursuite d'étude possible :

- Titre professionnel Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier professionnel

Evaluation en cours de formation

Session d'examen

Possibilité de valider 1 ou des blocs de compétences.

38722BC01 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits

38722BC02 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

38722BC03 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

38722BC04 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenant.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Ateliers pratiques : Plateau technique

Cours théoriques : Salle banalisée

Taux de réussite

Première session

Taux d'insertion

Première session

Taux de rupture

Première session

Taux de satisfaction

Première session

Taux d'abandon

Première session