# Titre Professionnel - Commis de Cuisine

**CPF**
Loïc PLAIDEUR

**CODE RNCP**
38722

**FORMACODE**
42752

**CODE DIPLOME**
46T22102

**TYPE D'ACTION**
Formation continue

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

**DATES PRÉVISIONNELLES ET DÉLAIS D'ACCÈS**

- **26/10/2026 au 02/07/2027**

Dates d'inscription :
27/07/2026 au 25/09/2026
Lieu:
GRETA de la Guadeloupe - Agence du Gosier

- **28/09/2026 au 11/06/2027**

Dates d'inscription :
27/07/2026 au 25/09/2026
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**
1091 heures

Heures en centre
896 heures

Heures en entreprise
195 heures

**NOMBRE DE PARTICIPANTS**
10

**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



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

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

## MODALITÉS D'ACCÈS

Entretien
Test écrit

**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

**Valérie GERAN**
referent.handicap@gretaguadeloupe.fr
Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.
**TRESOR Ludmilla**
Assistante de formation
ludmilla.tresor@gretaguadeloupe.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**
80%

**Taux d'insertion**
Première session

**Taux de rupture**
20%

**Taux de satisfaction**
Première session

**Taux d'abandon**
Première session

**Taux d'abandon**
Première session