

CODE RNCP FORMACODE

38722 42752

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

MODALITÉS D'ACCÈS

Entretien

Test écrit

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Atelier pratique

Formation collective

Formation présentielle

CERTIFICATION VISÉE



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

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."

Le commis de cuisine assure les principales responsabilités suivantes :

- 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 : SST

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, bistrannique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot ;
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social ;
- catering aérien et ferroviaire.

Types d'emplois accessibles :

Titre professionnel

Commis de cuisine

Ministère du Travail

Date d'enregistrement de la certification

06-03-2024

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@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.

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier professionnel

Evaluation en cours de formation

Session d'examen

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