

CODE RNCP **FORMACODE**
38722 42752

TYPE D'ACTION
Formation continue

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

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.

MODALITÉS D'ACCÈS
Entretien
Test écrit

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Atelier pratique
Formation collective
Formation présentielle

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



Dates prévisionnelles et délais d'accès

Date butoir d'inscription : 1er/11/2025
Début de formation : 13/11/2025
Fin de formation : 26/06/2026

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

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.

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

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