

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

GRETA des Yvelines (78)
Lycée hôtelier de Guyancourt

OBJECTIFS

- **Préparer un poste de travail** en cuisine dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et de sûreté.
- **Collaborer efficacement** au sein d'une brigade en adoptant une posture professionnelle.
- **Réaliser des préparations culinaires de base** (entrées, plats, desserts) en suivant des consignes techniques strictes.
- **Appliquer les règles sanitaires** et de sécurité alimentaire lors des productions.
- **Réceptionner, stocker et gérer les marchandises**, en respectant les procédures de traçabilité, de stockage et de lutte contre le gaspillage.
- **Développer des savoir-être professionnels** : rigueur, propreté, ponctualité, travail en équipe.

CONTENU

Matières professionnelles :

- Organisation du poste de travail, hygiène et sécurité
- Techniques de préparations culinaires de base : découpe, cuisson, assaisonnement
- Réalisation de desserts de restaurant
- Réception, contrôle et stockage des marchandises
- Traçabilité, gestion des déchets, développement durable

Matières transversales et accompagnement :

- Communication professionnelle
- Techniques de recherche d'emploi
- Plateforme de formation à distance (gret@distance)
- Certification Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

Méthodes pédagogiques :

- Ateliers pratiques en cuisine pédagogique
- Mises en situation professionnelles
- Cours théoriques et distanciels

PUBLICS

- Demandeur d'emploi

DURÉE

De 427 h

DATES

Date de début : 22 septembre 2025

Date de fin : 29 janvier 2026

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis

Sur positionnement :

- Lire un texte en français
- Calculs mathématiques de base
- Bonne résistance physique (station debout prolongée)

Savoir-être :

- Capacité d'adaptation
- Sens de l'organisation
- Travail en équipe
- Hygiène irréprochable
- Rigueur, précision

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Certificat de qualification professionnelle
Titre à Finalité Professionnelle

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Épreuves ponctuelles (mise en situation + entretien jury)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

- Cuisinier
- Poursuite en CAP Cuisine
- Mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant

COÛT

5978

FINANCEMENT

- France Travail

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

CFP référent : Almira Sahinovic
almira.sahinovic@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès Bikoro
contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de formation du GRETA sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour tout besoin spécifique, contactez-nous.

