

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TFP COMMIS DE CUISINE

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des métiers Auguste Escoffier - 77, rue de Pierrelaye - 95610 Eragny

OBJECTIFS

Formation certifiante

Obtenir la certification Titre à Finalité Professionnelle (TFP) commis de cuisine

Accompagner à un retour à l'emploi dans un secteur en tension

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons. Le commis doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.

Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.

Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

CONTENU

- Remise à niveau
- Soutien individualisé
- Accueil, bilan intermédiaire et bilan final
- RNCP37859BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- RNCP37859BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises
- Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Développement durable
- Prise en main de la plateforme LMS
- Certification
- Préparation à l'après formation

TAUX DE RÉUSSITE

100 % de réussite pour la promotion
2024/2025

PUBLICS

- Demandeur d'emploi

DURÉE

De 540 h, variable selon positionnement,
dont 105 h en entreprise

DATES

Date de début : 25 septembre 2025

Date de fin : 30 janvier 2026

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Savoir communiquer en français à l'oral et l'écrit niveau A2 du CECRL (RECTEC Cercle 2 ou domaine 1 CLEA)

Savoir utiliser les fonctions de base en mathématiques ("Mobiliser des ressources mathématiques" RECTEC Cercle 2 ou domaine 2 CLEA)

Si les candidats n'ont pas les prérequis, leur candidature sera néanmoins étudiée individuellement selon leur profil.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Titre
SST Sauveteur Secouriste du Travail
Titre à finalité professionnelle (TFP)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen final devant un jury
Etudes de situation numérisées et questionnaire
Mise en situation reconstituée

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistrots, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs. La restauration commerciale qui est la principale pourvoyeuse en emplois. Le commis de cuisine travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).

Type d'emplois accessibles : Commis de cuisine; Commis de cuisine de collectivité

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Étapes de recrutement :
Information collective et dépôt de dossier (CV+LM)
Test d'entrée
Entretien de motivation

Formation conventionnée France Travail

Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine
RNCP 37859

G1602 Commis/commise de cuisine

Certificateur : CERTIDEV

19-07-2028

[Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation :](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type : 6 090, 00 € sous réserve de 10 participants " " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter

FINANCEMENT

- France Travail

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Accueil GRETA Val d'Oise
01 34 48 59 00
contact@greta-95.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

MATIAS Christine
contact@greta-95.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Le Greta du Val d'Oise, organisme de formation de l'Éducation Nationale recevant du public, applique les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Pour que la formation soit accessible à tous, des mesures peuvent être mises en place pour compenser les situations de handicap (matérielles et/ou pédagogiques). Vous pouvez contacter notre référente Handicap pour bénéficier d'un accueil et d'un échange sur les aménagements possibles.

