



# Titre professionnel Commis de cuisine (en alternance) Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation

Mise à jour le : 11/09/2024 Par AA  
Taux de réussite en 2024 : pas de candidats  
(Ancien titre pro cuisine, taux de réussite 83,33% en 2024)



## Les objectifs :

1. Se former au métier de commis cuisine
2. Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son Titre professionnel



## Public :

Tout public  
« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »



## Pré-requis :

Aucun pré requis



## Délais d'accès :

L'entrée en formation est permanente, elle peut se faire tout au long de l'année



## Délais de réponse :

48 heures

Contact : Caroline BAAS [contact@formationplus.org](mailto:contact@formationplus.org)



## Parcours passerelle :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>



## Lieu de la formation :

Formation Plus Méditerranée



## Tarif :

Aucun frais de scolarité  
Financé par les OPCO



## Formateur :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions



## Durée de la formation :

400 heures sur 1 an (parcours adapté en fonction du profil)



## Méthodologie et moyens pédagogiques :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels



## Suivi et évaluation :

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle

« En cas d'échec à cet examen lors d'une précédente session, datant de moins d'un an, votre parcours et votre examen final sera adapté sur les blocs de compétences (CCP) manquants »



## Programme de la formation :

### Notre programme de préparation suit le référentiel de la DREETS

#### CCP 1 - Réceptionner, stocker, et inventorier les produits

Intitulé de l'exemple n°1 : Réceptionner les produits :

- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont contrôlés quantitativement en fonction du bon de commande et du bon de livraison
- Les produits sont contrôlés qualitativement selon les critères de fraîcheur
- La conformité sanitaire des produits est vérifiée en appliquant la procédure de contrôle en réception
- Le support d'enregistrement est complété

Intitulé de l'exemple n°2 : Ranger les produits et suivre l'état des stocks :

- Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées
- Les produits sont rangés en fonction de leur nature
- Les produits sont rangés en fonction de leur durée de vie
- Les produits sont rangés dans les enceintes de stockage identifiées
- Les températures des enceintes de stockage sont vérifiées en appliquant la procédure de contrôle
- Le support d'enregistrement est complété
- Les stocks sont inventoriés quotidiennement
- L'état des stocks est transmis au supérieur hiérarchique conformément à la procédure de l'établissement

#### CCP 2 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Intitulé de l'exemple n°3 : Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts :

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production
- Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production
- Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production
- Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production
- Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production
- Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production
- Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

Intitulé de l'exemple n°4 : Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts :

- Le poste de travail est mis en place pour le service en fonction des consignes
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique
- Les entrées et les desserts sont dressés avec soin et esthétique dans les contenants définis par la fiche technique
- Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
- Les préparations sont terminées et envoyées selon les consignes du supérieur hiérarchique

**Code RNCP : RNCP38722**

**Certificateur : Ministère du plein emploi et de l'insertion**

**Date d'enregistrement de la certification : 05/06/2024 - Date d'échéance de la certification : 05/06/2029**



## Programme de la formation :

### Notre programme de préparation suit le référentiel de la DREETS

#### CCP 3 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Intitulé de l'exemple n°5 : Réaliser la mise en place au poste chaud :

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production
- Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production
- Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production
- Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production
- Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production
- Les précuissons et cuissons sont conduites en fonction des consignes de production et des besoins du service
- Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

Intitulé de l'exemple n°6 : Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds :

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique
- Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température en appliquant la procédure de l'établissement
- Le support d'enregistrement est complété
- Les plats chauds sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
- Les plats chauds sont dressés avec soin et esthétique dans les contenants définis par la fiche technique
- Les cuissons minute sont réalisées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique
- Les préparations sont envoyées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique

#### CCP 4 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Intitulé de l'exemple n°7 : Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail :

- Les postes de travail sont débarrassés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
- Les matériels et les postes de travail sont nettoyés et désinfectés conformément au plan de nettoyage et de désinfection
- Les matériels et les postes de travail sont remis en état pour le service suivant

Intitulé de l'exemple n°8 : Nettoyer les locaux de production et leurs annexes :

- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les plans de travail, matériels, surfaces, sols des locaux et leurs annexes sont nettoyés
- Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué
- Les opérations de nettoyage et de désinfection sont enregistrées conformément aux consignes de l'établissement

**Code RNCP : RNCP38722**

**Certificateur : Ministère du plein emploi et de l'insertion**

**Date d'enregistrement de la certification : 05/06/2024 - Date d'échéance de la certification : 05/06/2029**