formationplus méditerranée

RESTAURATION

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

Mise à jour le : 11.01.2026 Par AA - Taux de réussite 2025 : 100%

RNCP38722, certificateur : ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, enregistré le 05.06.2024, date d'échéance : 05.06.2029

OBJECTIF :

- 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

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

MODALITÉS D'ACCÈS :

Processus d'inscription à l'action
Prise de rendez-vous par mail ou via appel téléphonique, prise en compte de la candidature. Votre formation pourra commencer après signature du contrat d'apprentissage

PARCOURS PASSERELLE :

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/#anchor1

https://www.je-change-de-metier.com/liste-formations-titre-professionnel-cuisinier#:~:text=Le%20Titre%20Professionnel%20Commis%20de%20cuisine%20d%C3%A9bouche%20sur%20la%20vie,BP%20arts%20de%20la%20cuisine

LIEU DE FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat, 66000 Perpignan

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)

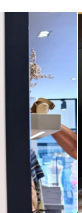
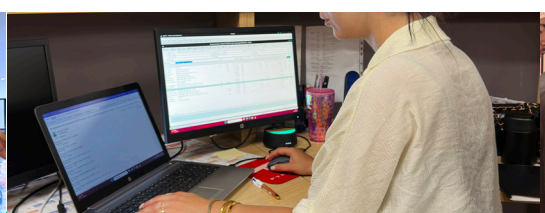
MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Évaluation tout au long de la formation
Passage d'examen sous forme ponctuelle sous forme de pratique culinaire devant un jury ainsi qu'un entretien oral

« 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

CCP1. RÉCEPTIONNER, STOCKER ET INVENTORIER LES PRODUITS

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

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

CCP2. PRÉPARER, DRESSER ET ENVOYER DES ENTRÉES ET DES DESSERTS

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

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 esthétisme 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

CCP 3. PRÉPARER, DRESSER ET PARTICIPER À L'ENVOI DES PLATS CHAUDS

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

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 esthétisme 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

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

NETTOYER LES LOCAUX DE PRODUCTION ET LEURS ANNEXES

- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux ainsi que de leurs annexes sont propres
- 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