CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE20

TFP Commis de cuisine - Formation certifiante

728 heures dont 448 h de formation en centre et 280 h en entreprise
Ajouté le 27/03/2023 – Modifié le 24/11/2025

Formation gratuite financée par la Région Pays de la Loire et le Fonds Social Européen. Formation rémunérée

Objectifs

L'objectif est de former le stagiaire afin qu'il maîtrise la technique culinaire et qu'il contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

Compétences visées

- **Réceptionner, stocker et inventorier les produits**
  - Réceptionner les produits
  - Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- **Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts**
  - Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
  - Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
- **Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds**
  - Réaliser la mise en place au poste chaud
  - Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- **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
  - Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Public

Demandeur d'emploi inscrit à France Travail, Mission Locale ou à CAP Emploi (ouvert à un public en situation de handicap) et ayant validé son projet professionnel.

Modalités de recrutement et de sélection :

Demande d'information à la personne contact : Nelly LEBLANC - 02 41 20 53 40 - nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE20

TFP Commis de cuisine - Formation certifiante

Réunion d'information collective le 30 septembre 2025 à 9 h 30 - CCI de Maine-et-Loire - Campus Pierre Cointreau – 132 avenue de Lattre de Tassigny - Angers

- Convocation à la réunion d'information collective et tests écrits
- Entretien individuel
- Présentation du dossier en commission

Prérequis : Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)Savoir s'exprimer en français à l'oral et à l'écritÊtre motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport)Bonne résistance physique
Accessibilité: Notre formation est ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour leur permettre de suivre la formation.Pour plus d'information : rendez-vous sur les pages de présentation de nos centres de formation
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.Pour plus d'informations, contacter Nelly LEBLANC - 02 41 20 53 40 - nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr. MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTIONNotification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

Programme

Principaux modules ou apprentissages développés sur la formation

RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

RNCP38722BC04 - 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
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE20

TFP Commis de cuisine - Formation certifiante

Dates & lieux

Du 24 novembre 2025 au 10 avril 2026

Angers

€ 0.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 300 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

La mise à disposition d'une plateforme pédagogique comprenant des ressources documentaires en ligne avec un accès personnalisé durant la formation.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

Nombre de participants : 8 stagiaires attendus dont 4 stagiaires avec des intentions d'embauches d'entreprises
Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons, variées et professionnalisantes. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Découvrez sur nos pages Centres de formation la présentation détaillée de nos infrastructures et équipements.Plateaux techniques : 2 cuisines pédagogiques comprenant toutes les commodités, 1 salle de démonstration, 1 restaurant pédagogique.Salles de cours spacieuses avec classes mobiles1 self - 1 zap et des salles de restauration disponibles avec micro-ondes et points d'eauLes CCI Pays de la Loire sont équipées de la plateforme m@formation, dont l'objectif est d'améliorer l'expérience apprenante de nos stagiaires et d'enrichir nos formations en présentiel.Un accès personnalisé aux documents administratifs et pédagogiquesUne

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE20

TFP Commis de cuisine - Formation certifiante

ergonomie simple et adaptéeDes parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchronesSupport Technique :Pendant la Formation : Une assistance technique (Hotline) est disponible pour résoudre les problèmes techniques des stagiaires.

Validation/Certification

Cofinancé par l'État dans le cadre du Plan régional d'investissement dans les compétences
RÉGION PAYS DE LOIRE
UNION EUROPÉENNE
Ce projet est cofinancé par le Fond social européen plus (FSE+)

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE : Numéro de l'action : 1E1F2025_56 - Métiers de l'Hôtellerie Restauration Tourisme en Maine-et-LoireFormation certifiante financée par la Région des Pays de la Loire et le Fonds Social Européen.Certification: Titre à finalité Professionnelle COMMIS DE CUISINE - Code RNCP: 38722 – Certificateur: CERTIDEV – date de décision: 05-06-2024 - date d'échéance d'enregistrement: 05-06-2029 – Niveau: niveau 3 – Lien France Compétences: https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/Modalités d'évaluation :Mise en situation professionnelle : 4 hLe candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes :- une entrée ;- un plat protidique garni et accompagné d'une sauce ;- un dessert.Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production.Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.- Entretien technique : 25 minL'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.Entretien final : 15 min y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h 40 minChaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les quatre blocs de la certificationRemise d'un certificat de réalisation de formation mais si nécessaire une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.