

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

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





TFP Commis de cuisine - Formation certifiante

- 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'écrit Être 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 INSCRIPTION Notification 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



Dates & lieux



Du 24 novembre 2025 au 10 avril 2026



CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur

02 41 20 49 59

TFP Commis de cuisine - Formation certifiante

 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 mobiles 1 self - 1 zap et des salles de restauration disponibles avec micro-ondes et points d'eau. Les 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 pédagogiques. Une ergonomie simple et adaptée. Des parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchrones. Support Technique : Pendant la Formation : Une assistance technique (Hotline) est disponible pour résoudre les problèmes techniques des stagiaires.



Validation/Certification



TFP Commis de cuisine - Formation certifiante



TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE : Numéro de l'action : 1E1F2025_56 - Métiers de l'Hôtellerie Restauration Tourisme en Maine-et-Loire Formation 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](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/Modalités%20d%27évaluation) : Mise en situation professionnelle : 4 h Le 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 min L'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 min Chaque 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 certification Remise 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.