

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

PUBLIC VISÉ

Tout public

LE + DE LA FORMATION

Plateau technique de qualité au sein du lycée François Rabelais de Dugny.

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 350 heures

Durée en entreprise : 105 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 32h / semaine

Durée maximale de 10% de FOAD selon les besoins.

Pourcentage à distance : 10%

DATES PREVISIONNELLES

Du 29/09/2025 au 30/01/2026.

Session proposant des heures de remise à niveau, de soutien personnalisé et de préparation au retour à l'emploi selon les besoins de chaque stagiaire.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Seine-Saint-Denis
Lycée François Rabelais
1 rue François Rabelais
93440 Dugny

CONTACT

GRETA Seine-Saint-Denis
Laura Marcellin

Tél : 01 49 37 92 55

greta93@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Sophie REY/ greta93.referent.han
dicap@ac-creteil.fr

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,30 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

France Travail

CODES

NSF : 221

RNCP : 37859

OBJECTIFS

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

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information Collective et Entretien

Inscriptions du 13/06/2025 au 29/09/2025 au GRETA Seine-Saint-Denis à Aubervilliers.

Sous réserve de financement.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en groupe, face à face, individualisation, accès à la plateforme gret@distanceFormation

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pole 1 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- ▶ Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail.
- ▶ Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail.
- ▶ Pole 2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- ▶ Réalisation des productions culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production.
- ▶ Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre des productions attendues et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.
- ▶ Pole 3 : Réceptionner et stocker des marchandises
- ▶ Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks.
- ▶ Rangement des produits en tenant compte des méthodes de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail.

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Remise à niveau si besoin

DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Mise en situation reconstituée, entretien complémentaire avec le jury, étude de situation

numérisée et questionnaire

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 19/07/2023
- ▶ Nom du certificateur : CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)
- ▶ Titre à Finalité Professionnelle niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Suite de parcours : TFP Cuisinier niveau 4 / CAP cuisine

Débouchés : 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, bistros, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs.

GRETA Seine-Saint-Denis
52 rue Léopold Réchossière
93300 Aubervilliers
Tél. : 01 49 37 92 55
Mail : greta93@ac-creteil.fr