



TP COMMIS DE CUISINE

OBJECTIFS

- 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

CONTENU

CCP1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produit

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

CCP2 - 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

CCP3 - 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

CCP4 - 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

- Hygiène Alimentaire adaptée aux établissements de restauration commerciale Formation obligatoire agréée par la DRAAF

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en

restauration commerciale

- SST Sauveteur et Secouriste du Travail

Mettre en pratique les gestes des premiers secours à toute victime d'un accident du travail et participer à la prévention des risques professionnels dans son entreprise

PRÉ-REQUIS

Niveau B1 en français

DURÉE INDICATIVE

440 h en centre et période en entreprise selon la durée du contrat d'alternance

DÉLAI D'ACCÈS

Prochaine session en juin 2026

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

le 29 mai 2026

DOSSIER D'ADMISSION

Fournir un CV

TARIF

Formation en apprentissage : tarif selon les coûts contrats établis par France compétences.

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
ProA

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

LES + DE LA FORMATION

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Sécurisation des parcours
- Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants
- Accompagnement individualisé

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 38722

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans
Demandeur d'emploi
Particulier, individuel

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Formation individualisée accompagnée
Formation hybride : alternance de travaux en distanciel et de travaux en groupe en présentiel, théoriques et pratiques
Entretiens individuels, mises en situation, auto-évaluation
Etude de cas pratiques et apports théoriques
Etude de cas, mises en situations professionnelles, démonstrations

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion
Le Greta remet une attestation de formation
Le Greta délivre une attestation des acquis
Le Greta délivre l'attestation officielle pour laquelle il est habilité sous agrément de la DRAAF

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen
Epreuve orale avec un jury
Dossier professionnel
Epreuve pour chaque bloc de compétences
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences
La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.
Dossier d'évaluation transmis à un jury

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Secteurs d'activités :

- Restauration commerciale : gastronomique, bistronomique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistro
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

Type d'emplois accessibles :

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- Premier commis
- Commis tournant

Code(s) ROME : G1602 - Personnel de cuisine

Découvrez d'autres débouchés sur Orientation Auvergne-Rhône-Alpes
<http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr/>

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025

TAUX DE RÉUSSITE

Pas de données accessibles, La 1ère session démarre en février 2026.



INFORMATIONS

LES + DE LA FORMATION

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Sécurisation des parcours
- Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants
- Accompagnement individualisé

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 38722

Contacts

Service Hôtellerie-Restauration

6 rue Alfred de Vigny

38000 Grenoble

MARTIN Anne-Laure

Tél : 04 76 84 20 60

Mise à jour le 12 Mars 2026

