



## 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

Bloc 1 : Réception et stockage des produits  
Réception des marchandises, traçabilité, gestion des stocks, méthodes de conservation, chaîne du froid.

Bloc 2 : Préparation des entrées et desserts  
Techniques culinaires de base, gestes de coupe, réalisation de préparations salées/sucrées, dressage.

Bloc 3 : Préparation des plats chauds  
Cuissons, assemblages, réalisation de productions selon fiches techniques, respect des règles HACCP.

Bloc 4 : Hygiène, sécurité et organisation du poste  
Règles sanitaires, tenue professionnelle et EPI, démarche HACCP, plan de maîtrise sanitaire, organisation en marche en avant.

### PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française. Avoir 18 ans.

### PUBLIC

Tout public

### DURÉE INDICATIVE

1116 heures  
dont 465 h en centre et 651 h en entreprise.

A préciser après positionnement individuel.

### 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

### 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

### **VALIDATION**

Titre professionnel de niveau européen 3

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Epreuves en cours et /ou fin de formation  
Epreuves finales d'examen  
Epreuve orale avec un jury  
Dossier professionnel  
QCM et/ou QCU  
Epreuve pour chaque bloc de compétences  
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)  
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.

### **ACCESSIBILITÉ**

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

### **A NOTER**

--

### **RNCP / RS**

Pour plus d'informations sur la certification >  
RNCP 38722



## 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

### POUR ALLER PLUS LOIN

### DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Commis / Commise de cuisine

Cuisinier-ère (évolution)

Chef de partie (évolution)

Second-e de cuisine

Chef de cuisine (après expérience)

#### Contacts

Découvrez d'autres débouchés sur [onisep.fr](http://onisep.fr)

<https://www.onisep.fr/>  
**GRETA GRENOBLE**

#### Service Hôtellerie-Restauration

6 rue Alfred de Vigny

38000 Grenoble

**NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025**

MARTIN Anne-Laure

Tél : 04 76 70 81 16

#### TAUX DE RÉUSSITE

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

Mise à jour le 20 Avril 2026

