RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

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

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

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

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

FICHE FORMATION

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

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

- Accompagnement individualisé

FICHE FORMATION

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)

Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr
https://www.onisep.fr/

Contacts

GRETA GRENOBLE

Service Hôtellerie-Restauration
6 rue Alfred de Vigny
38000 Grenoble
RESPONSABLE FORMATION -
Tél : 04 76 33 27 40

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025

TAUX DE RÉUSSITE

Pas de données accessibles la session étant en cours.

Mise à jour le 28 Août 2026

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel