

# Commis de Cuisine

## Lieu de la Formation

Afpar de Saint André

RNCP 38722

## Diplôme visé

Titre Professionnel de Niveau 3  
du Ministère Chargé de l'Emploi  
(date d'effet le 05/06/2024)  
composé des 3 Certificats de  
Compétences Professionnelles (CCP)

## Durée de la formation

7 mois / 1120 h

## En centre

980 h

## En entreprise

140 h



## Métier

Le/la commis de cuisine participe activement à la satisfaction de la clientèle grâce à sa maîtrise des techniques culinaires de base et à sa rigueur. Sous l'autorité de son supérieur hiérarchique, il réalise des préparations simples, assure leur cuisson ou remise en température, dresse les plats avec soin et procède à leur envoi. Il/elle prend part à l'approvisionnement : réception des marchandises, contrôle qualité et quantité, rangement selon les règles d'hygiène et contribution au suivi des stocks. Il/elle connaît les produits, leurs critères de fraîcheur et les modes de conservation adaptés. Dans le cadre de la production, le/la commis effectue le prétraitement des denrées, applique les techniques culinaires pour les entrées, plats chauds et desserts, goûte et assaisonne les préparations. Il/elle veille constamment à la qualité visuelle et gustative des productions. Garant de la propreté, il/elle met en place les postes de travail, nettoie les locaux et le matériel, et assure le lavage de la batterie de cuisine. Engagé/e dans une démarche écoresponsable, il/elle limite le gaspillage alimentaire, économise les ressources (eau, gaz, électricité), maîtrise l'usage des consommables et participe au tri voire à la valorisation des déchets selon les pratiques de l'établissement. Il/elle respecte strictement les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie, porte les équipements réglementaires et maintient un poste de travail propre et organisé.

## Objectifs de la formation

- 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

## Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

### CCP 003195 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

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

### CCP 003196 - 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

### CCP 003197 - 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

### CCP 003198 - 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

### Compétences transversales :

- Travailler et coopérer au sein d'un collectif
- Organiser ses actions
- Respecter des règles et des procédures

### Modalités de certification

Le stagiaire peut valider le Titre Professionnel (réussite totale) ou un ou plusieurs blocs de compétences (réussite partielle).  
Voir la fiche métier sur [www.afpar.re](http://www.afpar.re)

## Déroulé de la formation

Intitulé	Durées indicatives	
	Semaines	Heures
<b>Période d'intégration</b>	1	35
<b>Module 1</b> : Réceptionner, stocker et inventorier les produits	3	105
<b>Module 2</b> : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	6	210
<b>Module 3</b> : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	8	280
<b>Module 4</b> : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	2	70
<b>Module complémentaire</b> : Cuisine du terroir Réunionnais et au feu de bois	6	210
<b>Période en entreprise</b>	4	140
<b>Module de synthèse</b>	1	35
<b>Session d'examen</b>	1	35

## Modalités pédagogiques

Le temps de formation se compose de :

- 70 à 80% de pratique professionnelle (mise en situation sur un plateau technique, études de cas, travaux pratiques,...)
- 20 à 30% de théorie/technologie professionnelle
- Période(s) d'application en entreprise.

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis en cours de formation,
- Evaluation des périodes d'application en entreprise,
- Evaluation de la satisfaction.

## Le public éligible

- Demandeur/se d'emploi à partir de 18 ans,
- Si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, veuillez contacter le Point Contact.

**L'entrée en formation sera possible sous réserve :**

- D'un avis médical favorable à l'exercice du métier.
- De répondre aux exigences des prérequis et d'aptitudes pour entrer en formation.

## Les prérequis

- Niveau 3ème ou équivalent.
- Une première expérience dans l'hôtellerie, la restauration ou un métier de bouche est recommandée.

## Les aptitudes requises

- Autonomie,
- Rapidité,
- Efficacité,
- Esprit d'équipe,

## Modalités d'accès

1. Inscription :

- Sur le site Internet de l'AFPAR : [www.afpar.re](http://www.afpar.re)
- Dans un des Points Contacts de l'AFPAR,
- Auprès de France Travail ou de la Mission Locale.

- Participation à la réunion d'information collective,
- Passation de tests psychotechniques pour l'identification des aptitudes et connaissances,
- Entretien avec un/e psychologue du travail,
- Décision par une commission de recrutement.

## Délai d'accès

- La phase de recrutement débute en moyenne 3 mois avant la date de démarrage de l'action. Les candidats sont convoqués par ordre de la date d'inscription et en fonction de la liste d'attente.

## Parcours de formation proposé

- Formation en présentiel : 35h par semaine

## Débouchés

- Accès à l'emploi (ROME G1602) :
  - Commis de Cuisine,
  - Commis de Cuisine en Collectivités,
  - Premier Commis,
  - Commis Tournant.

## Suite de parcours

- Titre Professionnel Agent/e de Restauration, Serveur/se en Restauration
- CQP Boulangerie Pâtisserie
- Evolutions possibles : Brevet Professionnel, Bac Pro

## Equivalences/correspondances

- CAP Cuisine

## Indicateurs

(Moyenne sur les années 2022/2023/2024)

<b>Nombre de stagiaires formés</b>
56
<b>Taux de réussite à la session d'examen</b>
96%
<b>Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois après la sortie de formation</b>
66%
<b>Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois dans le métier visé</b>
45%
<b>Taux de satisfaction des stagiaires</b>
97%

**0 810 800 810**

prix d'un appel local

## Points contacts AFPAR

**Nord 0262 94 72 73 • Est 0262 46 80 43**  
**Ouest 0262 45 38 00 • Sud 0262 96 16 80**  
[www.afpar.re](http://www.afpar.re)



Cofinancé par  
l'Union européenne

Cette formation et son accompagnement sont cofinancés par l'Union européenne et la Région Réunion.  
L'Union européenne et la Région Réunion ont financé le développement de ce projet.

