



Le métier de commis de cuisine est une porte d'entrée essentielle dans le monde de la gastronomie. En tant que premier échelon de la brigade de cuisine, le commis joue un rôle crucial dans la préparation et la mise en place des plats. Sous la supervision du chef cuisinier, il apprend et applique les techniques culinaires de base, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ce poste offre une opportunité unique de développer des compétences pratiques et de progresser dans une carrière culinaire, que ce soit en restauration traditionnelle, collective ou gastronomique.

Objectifs de la formation

Sélectionne et lave les produits avant la production

Prépare de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts

Dresse les entrées, plats chauds et des desserts.

Nettoie les espaces et des postes de travail

Réceptionne et stocke les livraisons

Au programme

- Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- Réceptionner et stocker des marchandises

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Modalités d'évaluations

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury.

Les évaluations sont centrées sur la maîtrise des gestes professionnels. Après l'épreuve pratique, un jury, constitué de professionnels du métier, se prononce après un entretien final avec le candidat.

Le jury peut accorder tout ou partie du titre professionnel.

Le Diplôme

- Le TP Commis de cuisine est composé de 3 blocs de compétences : [RNCP38722](#)
- Organisme certificateur : Education Nationale

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00€/h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

6 mois ou 1 an
468 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Alternance : 1 semaine au CFA / 2 en entreprise.
Pour les adultes : 1 ou 2 semaines au CFA et 4 semaines de stages.

Pré-requis

Savoir lire, écrire et compter.

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.
Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.
Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Cergy-Pontoise

1, avenue du Parc

Cergy-Pontoise 95000

Accueil

 01 34 35 80 17

 seformer.cergy@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.95@cma-idf.fr