

# **Titre à Finalité Professionnelle**

## **COMMIS DE CUISINE**

### **PARCOURS INDIVIDUALISÉ**

Objectifs



Code RNCP : 37859  
date d'enregistrement  
19/07/23

#### **BLOCS DE COMPÉTENCES LIÉS AU MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE**

- **Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine**
  - Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail (**56 heures**)
  - Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail (**91 heures**)
- **Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production**
  - Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production (**210 heures**)
  - Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire (**105 heures**)
- **Réceptionner et stocker des marchandises**
  - Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks (**42 heures**)
  - Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail (**14 heures**)





## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire**
  - **Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail**
    - Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
    - Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
    - Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
  - **Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail**
    - Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
    - Appliquer les règles, les principes d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
    - Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
    - Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
  - **Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité du travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire**
    - Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire pour garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP
    - Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires pour optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits
    - Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- **Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production**
  - **Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production**
    - Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
    - Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
    - Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
  - **Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire**
    - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
    - Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine
- **Réceptionner et stocker des marchandises**
  - **Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks**
    - Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
    - Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
  - **Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail**
    - Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
    - Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
    - Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres



## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail
- Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail
- Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
- Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

## MODALITÉS D'ORGANISATION

### DURÉE :

- En formation continue : 560 heures en centre et 252 heures en entreprise
  - Dates : du **11/05/2026 au 04/11/2026**
- En alternance : 1 semaine par mois en centre de formation
  - (à entrées et sorties permanentes)

### RYTHME :

- **En centre :**
  - du Lundi au Vendredi de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
- **En entreprise :**
  - Horaires de l'entreprise (*35 heures par semaine - repos dominical obligatoire*)

**EFFECTIF :** Groupe de 06 à 12 personnes

## PRÉREQUIS

Pour chaque statut, des prérequis sont nécessaires :

- **Apprenti** : être âgé de 18 à moins de 30 ans. Pas de limite d'âge pour les apprentis en situation de handicap.
- **Contrat de professionnalisation** : être âgé de 18 à 25 ans (des possibilités existent pour les plus de 26 ans).
- **Demandeur d'emploi** : sans condition d'âge (parcours individualisé).
- **Publics concernés** : peu ou pas qualifiés, souhaitant réactualiser leurs compétences professionnelles ou changer de secteur.
- **Conditions** : Avoir validé son projet professionnel de Commis de Cuisine
- **Prédispositions** : goût réel pour les métiers de l'Hôtellerie restauration, être organisé, sens du contact, souhait de travailler en équipe, créativité et bonne résistance physique.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Des aménagements pédagogiques, matériels ou organisationnels peuvent être proposés après analyse des besoins.

## RÉSULTATS ATTENDUS

### Titre à Finalité Professionnelle COMMIS DE CUISINE

validé par : CERTIFICATIONS et SERVICES - TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

## LE SUIVI PERSONNALISÉ

Un **accompagnement individuel** est réalisé par un formateur référent unique tout au long de la formation, pour suivre et réajuster le parcours de formation aux besoins de la personne.

Un **positionnement préalable effectué en amont**, ainsi qu'un entretien individuel avec le formateur référent permettent d'**analyser le parcours antérieur et les acquis de la personne, d'échanger sur les objectifs de la formation et de proposer un parcours de formation individualisé**.

## LIEUX & CONTACTS :

### TOULOUSE (31) :

- 05 62 14 14 78
- Laura MAFRA : [secretariate@catalyse.fr](mailto:secretariate@catalyse.fr)

### SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : [patriciaartigues@catalyse.fr](mailto:patriciaartigues@catalyse.fr)

