

# Titre à finalité professionnelle

## Commis de cuisine

### PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis suivants :

- Savoir lire, écrire et compter.
- Projet professionnel validé.
- Motivation pour les métiers de la restauration.

### MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès : dès lors que les pré-requis sont validés et le positionnement réalisé, entrée possible toute l'année

### DURÉE

Durée indicative de 400 heures de formation et 280 heures de stage.

La durée et le volume d'heures de formation sont adaptés en fonction de la durée du contrat en alternance et des acquis initiaux de l'apprenant

### OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **TFP Commis de cuisine, diplôme de niveau 3** - RNCP37859 - Certificateur CERTIDEV - 19/07/2028.

#### Compétences attestée de la formation :

- Adopter une posture professionnelle
- Communiquer efficacement
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire ainsi que les règles et principes d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail
- Préparer et entretenir nettoyer son poste de travail
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats et desserts)
- Gérer les marchandises (réception, stockage, approvisionnement et traçabilité)
- Contribuer à une production conforme aux exigences de qualité, de sécurité et de réduction du gaspillage

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours. 100% en présentiel.



### CONTACT

#### IFAC pm

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
[contact@ifac-pm.com](mailto:contact@ifac-pm.com)  
[www.ifac-pm.com](http://www.ifac-pm.com)

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un positionnement préalable obligatoire avant l'entrée en formation (test écrit et entretien), évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation. Examen ponctuel. Certification partielle possible.

## FINANCEMENT

### Vous êtes salarié ?

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis. Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet. Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

### Vous êtes demandeur d'emploi ?

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier. Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Boulanger (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant (niveau 3)
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (niveau 4)

## DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine de collectivité

Le titulaire du Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine peut exercer dans les secteurs suivants :

- Restaurants traditionnels.
- Restaurants gastronomiques.
- Hôtels.
- Traiteurs.
- Restauration collective (écoles, hôpitaux, entreprises).

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

