

TP - Commis de cuisine

GRETA Midi-Pyrénées nord

Certifiante

Formation continue formation entièrement présentielle RNCP38722 FORHTL0002GFT

Ville	Souillac
Lieu de formation	Lycée Professionnel des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord
Niveau de sortie	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Durée et rythme	820h - 35h/semaine
Public visé	Public dans le cadre du contrat de professionnalisation, Demandeur d'emploi
Financement	OPCO

Formation professionnalisante centrée sur la pratique, mises en situation réelles, apprentissage des normes HACCP, accompagnement personnalisé et immersion en entreprise favorisant l'insertion rapide.

Objectifs

- Réceptionner et contrôler les marchandises selon les procédures en vigueur
- Stocker les produits dans le respect des règles de conservation et de traçabilité
- Réaliser les préparations préliminaires culinaires
- Préparer des entrées simples et des desserts de restauration
- Préparer et dresser des plats chauds selon les fiches techniques
- Réaliser les cuissons adaptées aux produits et préparations
- Dresser les productions culinaires selon les standards professionnels
- Appliquer les règles HACCP et les normes d'hygiène alimentaire
- Organiser son poste de travail selon les contraintes de production
- Travailler efficacement au sein d'une brigade de cuisine
- Nettoyer et remettre en état les équipements et locaux professionnels

Contenu

Certification préparée

Commis de cuisine - RNCP38722

Résultats attendus complémentaires

Maîtriser les techniques culinaires et être opérationnel en cuisine professionnelle

Attestation de compétences (Voir type de validation), Obtention du certificat, Passage et obtention de la certification, Obtentions des habilitations, Obtention totale ou partielle de la certification, Passage devant un jury de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Réceptionner, stocker et inventorier les produits		RNCP38722BC01

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts		RNCP38722BC02
Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds		RNCP38722BC03
Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux		RNCP38722BC04

Contenu de la formation

Description

Cette formation permet d'acquérir les compétences essentielles pour travailler en restauration commerciale ou collective. Les enseignements alternent apports théoriques, travaux pratiques et mises en situation professionnelle.

Enseignements et matières étudiées :

Approvisionnement et gestion des produits

- Réception des marchandises
- Contrôle qualité
- Gestion des stocks
- Traçabilité des produits
- Règles de stockage

Techniques culinaires professionnelles

- Préparations préliminaires
- Techniques de découpe
- Taillages des légumes
- Préparation des produits alimentaires
- Assemblage des préparations

Réalisation des entrées et desserts

- Salades composées
- Entrées froides et chaudes
- Desserts simples
- Pâtes et crèmes de base
- Dressage

Production des plats chauds

- Modes de cuisson
- Sauces et garnitures
- Cuisson des viandes et poissons
- Accompagnements
- Mise en température

Hygiène et sécurité alimentaire

- Méthode HACCP
- Normes sanitaires
- Sécurité au travail
- Gestion des risques
- Prévention des accidents

Organisation professionnelle

- Travail en équipe
- Communication en cuisine
- Gestion du temps
- Organisation du poste de travail
- Gestion des déchets et écogestes

Mise en pratique professionnelle

- Cuisine pédagogique
- Simulations de service
- Exercices pratiques
- Études de cas
- Préparation aux évaluations finales

Période de stage en entreprise

La période en entreprise permet l'immersion dans un environnement professionnel réel afin de développer les compétences techniques et comportementales attendues

- Découvrir l'organisation d'une cuisine professionnelle
- Mettre en œuvre les techniques apprises
- Développer l'autonomie
- Travailler en brigade

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

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

RNCP38722BC02 - 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

RNCP38722BC03 - 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

RNCP38722BC04 - 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

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 540 heures
- Total enseignement: 540 heures
- En entreprise: 280 heures
- Total: 820 heures

Rythme

- En journée
- Temps plein

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques structurés et progressifs
- Travaux pratiques et exercices d'application
- Suivi individualisé et accompagnement pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiment conforme à la réglementation

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, professionnel, Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d'un plan de développement de compétences

Modalité d'évaluation

- Examen final - Epreuve ponctuelle
- En cours de formation - CCF

Type de validation des blocs de compétences

Mixte : une validation totale mais proposée également en individualisation de parcours avec des blocs accessibles dans cette session

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 8100 €

Modalités de financement : Contrat de Professionnalisation - Financement OPCO - Prix maximum affiché

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
OPCO	Public dans le cadre du contrat de professionnalisation, Demandeur d'emploi	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Modalités d'inscription et d'admission

Modalités d'admission

Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Cuisinier	Niveau 4	RNCP37867
Arts de la cuisine	Niveau 4	RNCP38431
Cuisinier des terroirs	Niveau 4	RNCP38821
Second de cuisine	Niveau 4	RNCP39318
Chef de partie arts culinaires et pâtisserie	Niveau 4	RNCP39515

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Commis / Commise de cuisine	G1602

Équivalence - Correspondance totale ou partielle

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP38722BC03	Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	RNCP34095	Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud RNCP34095BC02 — Correspondance totale
RNCP38722BC03	Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	RNCP37553	Préparation et distribution de la production de cuisine RNCP37553BC02 — Correspondance totale
RNCP38722BC01	Réceptionner, stocker et inventorier les produits	RNCP37553	Organisation de la production de cuisine RNCP37553BC01 — Correspondance totale
RNCP38722BC02	Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	RNCP37553	Préparation et distribution de la production de cuisine RNCP37553BC02 — Correspondance totale
RNCP38722BC02	Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	RNCP38663	Préparer et dresser des entrées et des desserts RNCP38663BC01 — Correspondance totale
RNCP38722BC04	Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	RNCP37553	Préparation et distribution de la production de cuisine RNCP37553BC02 — Correspondance totale

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP38722BC04	Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	RNCP38663	Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels RNCP38663BC04 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée Professionnel des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord - Souillac

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiment conforme à la réglementation

Transport et accès au site : Gare : 1km

Restauration et espace repas : Pas de possibilité sur place

Possibilité d'hébergement : Non

Contact

Davy Lagrange
Directeur(trice) opérationnel(le)
0666374638
davy.lagrange@mongreta.fr

Référent handicap

Virginie Seghetto
0757000910
virginie.seghetto@mongreta.fr

Informations légales

Rncp : RNCP38722

Date de publication : 06-03-2024 00:00

Date d'échéance de la certification : 05-06-2029 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722>

Formacode : 42752

Certifinfo : 116191

Rome : G1602

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 1 octobre 2026 au 30 juin 2027		Inscription clôturée

Tout savoir sur GRETA Midi-Pyrénées nord

Le GRETA vous accompagne avec des formations sur-mesure et des parcours personnalisés, adaptés à vos besoins, vos objectifs et votre rythme. Il s'appuie sur une expertise de proximité et une connaissance des réalités de chaque territoire.