

TFP Commis de cuisine

Votre diplôme

Le (la) titulaire de ce titre participe à toutes les étapes d'élaboration des plats, sous la responsabilité du chef de cuisine. Il(elle) réalise les préparations de base et les mets simples.

Les atouts de cette formation

- ☑ Formation pratique encadrée par des chefs expérimentés pour maîtriser les techniques culinaires.
- ☑ Accès à des cuisines professionnelles équipées pour reproduire les conditions réelles du métier.
- ☑ Fortes opportunités d'emploi dans un secteur dynamique et en constante demande de talents.
- ☑ Diplômes reconnus permettant de travailler dans divers environnements.

15

Centres de formation en Nouvelle-Aquitaine

Objectifs

Réceptionner les marchandises et contribuer à gérer les stocks
Transformer les produits pour des préparations froides
Réaliser des préparations chaudes
Réaliser des préparations en pâtisserie
Mettre en œuvre les techniques de cuisson
Nettoyer et désinfecter les espaces de travail
Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Les + de notre CFA

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant acteur de sa formation
Des plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

Prérequis

Pas de prérequis

Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Programme

Programme en Centre de formation

Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples.
Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle.
Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Programme en entreprise

Mettre en application les connaissances et les savoir-faire acquis au centre de formation lors d'un stage d'entreprise.

Données valides en date de l'export du 04/04/2025

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Pour quels métiers ?

Commis de cuisine,
Aide de cuisine

Public éligible

Tout public en reconversion ou en professionnalisation.

Effectifs

12 personnes par groupe métier.

Après votre diplôme

CAP Production et service en restaurations

Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples pour la restauration rapide, vente à emporter, restauration collective...

CAP Cuisine

Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire

Méthodes mobilisées

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage. Formation non accessible en bloc de compétences.

Méthodes et moyens pédagogiques

Encadrement

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

Suivi

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation.

Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...

Evaluation

Examen en fin de formation.

RNCP/RS et certification

RNCP37859 - Certificateur : CERTIDEV
19/07/2023

Accessibilité Handicapé

Formation adaptable aux situations de handicap :

[Contactez nos référents](#)

Tarif de la formation

- **Public apprenti ou salarié en professionnalisation** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.
- **Public en reconversion** : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Données valides en date de l'export du 04/04/2025

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE



Modalités et délais d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.

Rémunération

Rendez-vous sur le site du Service Public pour connaître le détail de la rémunération en contrat d'apprentissage :

[Contrat d'apprentissage | Service-Public.fr](#)

En partenariat avec :

Données valides en date de l'export du 04/04/2025

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne

