

Titre professionnel Commis de cuisine

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS ST VINCENT-
SABLIÈRES FORMATION
PERINGUEY Marie
05.32.74.05.74
responsable@campus-sv.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarie(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

avoir 16 ans minimum

Prérequis pédagogiques :

- Pas de diplôme pré requis -Savoir lire et écrire -Maîtriser les 4 opérations fondamentales en mathématiques - Une expérience en cuisine sera un plus (stage ou immersion) - Avoir une bonne résistance physique

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Préparer des professionnels capables d'assurer : • Réceptionner, stocker et inventorier les produits • La préparation, la cuisson et le dressage des entrées et des desserts • La préparation, le dressage et la participation à l'envoi des plats chauds • Le respect des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine • L'entretien des locaux, des ustensiles et matériaux

Contenu et modalités d'organisation

Le titre professionnel de cuisinier comporte 4 modules : Module 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits • Réceptionner les produits • Ranger les produits et suivre l'état des stocks. Module 2 : 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 Module 3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds • Réaliser la mise en place au poste chaud • Assembler et dresser et participer à l'envoi des plats chauds Module 4 : 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 les annexes Compétences transverses • Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire • Anglais professionnel • Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé • Module de Techniques de Recherche d'Emploi

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Modularisé**

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel commis de cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Titre professionnel de chef gérant de cuisine collective (Niveau IV) CQP chef gérant

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00541753	du 14/10/2025 au 10/07/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS ST VINCENT- SABLIÈRES FORMATION		Non éligible	