

Titre professionnel

Commis de cuisine

Apprentissage

2025-2026



Titulaire du Titre Professionnel «Commis de cuisine», vous contribuez à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement

Sous l'autorité d'un responsable, vous êtes capable de :

- Participer à l'approvisionnement des marchandises
- Réaliser des productions culinaires simples
- Dresser avec goût les entrées, plats et desserts
- Envoyer les entrées plats et desserts

DURÉE / LIEU DE FORMATION

PUBLIC VISÉ

PRÉREQUIS

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

EFFECTIFS

ACCESSIBILITÉ

MODALITÉS D'EVALUATION

VALIDATION

SUITE DE PARCOURS

DÉBOUCHÉS

PASSERELLES OU EQUIVALENCES

TARIFS DE LA FORMATION

VALEURS AJOUTÉES

De septembre à juin : 500 heures.

Lieu de formation : 31 Boulevard de la Liberté 59400 Cambrai - 03 27 82 28 60.

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme

Pas de prérequis.

Information collective (si applicable) et entretien.

Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature.

« La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat»
(Article L.6222-12 du code du travail)

Minimum 8 apprenants - Maximum 12 apprenants

Accès pour les personnes à mobilité réduite et mise en place des moyens de la prestation.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeanbosco.fr

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : mobilite@cfajeanbosco.fr

Mise en situation professionnelle : 4H.

Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet.

A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes : une entrée, un plat protidique garni et accompagné d'une sauce, un dessert, il réalise la plonge au fur et à mesure de la production.

Entretien technique : 25 minutes : L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final : 15 minutes un temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
Evaluations pratiques, écrites et orales conformes au référentiel.

Diplôme de niveau 3 du Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'insertion.

Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider un ou des blocs de compétences.

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

Le titre professionnel vise une insertion professionnelle.

Commis de cuisine. Premier Commis.

Commis de Cuisine en collectivité. Commis Tournant.

RNCP 37553 Cuisine.

RNCP 34095 Cuisinier.

RNCP 38663 Employé Polyvalent de Restauration.

Coût de la formation : 7 641 €

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage »

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 :

« La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail :

« Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...), à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Dans le cadre de la formation continue avec stage, se référer à la grille tarifaire

Important réseau d'entreprises partenaires

Existence d'un point écoute

Passage de l'Attestation Sécurité Routière sur demande 96,46 % des entreprises partenaires ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation

Date de mise à jour : 05/11/2025



Plus d'informations sur : <https://www.saintluc-cambrai.com>



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leurs sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences. L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Livrets d'apprentissage
- Salles banalisées
- Ordinateurs
- Imprimantes / Scanners
- Connexion internet
- Cuisine d'application
- Matériel de cuisine
- Salle de technologie



CONTENU PÉDAGOGIQUE



CCP 1 : Réceptionner, stocker et inventoriser les produits

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

CCP 2 : Préparer, dresser, envoyer des entrées et des desserts

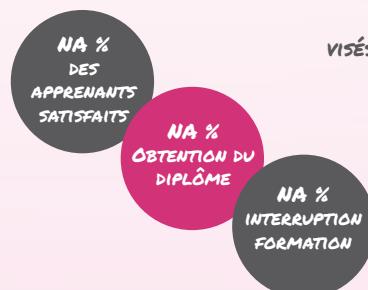
Réaliser la mise en place au poste des entrées et des desserts.
Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts.

CCP 3 : Préparer, dresser, participer à l'envoi des plats chauds

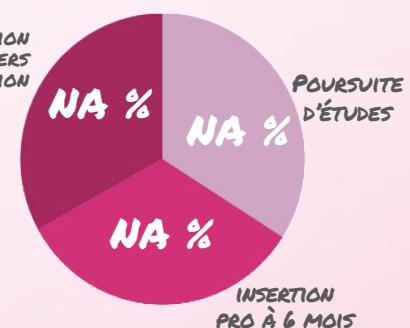
Réaliser la mise en place au poste chaud.
Assembler, dresser et participer à l'envoi de plats chauds.

CCP 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 leurs annexes.



DONT INSERTION
DANS L'UN DES MÉTIERS
VISÉS PAR LA CERTIFICATION



CENTRE DE FORMATION

.....

ensemble
SAINt LUC
Cambray
Les chemins de la réussite



Le centre de formation Saint Luc regroupe une UFA (Unité de Formation par Apprentissage) et une AREP (Centre de formation continue).

Il permet aux apprenants de tout âge et tout niveau de se former, de développer des compétences et de s'insérer de manière sereine dans la vie active.

hôtellerie - restauration

petite enfance

optique - lunetterie

commerce - vente

communication

cybersécurité

sanitaire et social

management

compta - gestion

FACEBOOK



SITE



INSTA



ensemble
SAINt LUC
Cambray
Les chemins de la réussite