

TFP Commis de cuisine

Le commis de cuisine joue un rôle central en restauration, préparant des plats en suivant les consignes de sa hiérarchie. Il effectue diverses tâches (préparation, dressage, nettoyage, stockage) tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Sous la supervision du chef, il travaille en équipe ou seul avec des équipements de protection adaptés.

Lien vers le référentiel de la certification TFP Commis de cuisine RNCP37859 : [France Compétences](#)

Bloc 1 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire – 126 Heures

Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels

Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail

- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles, les principes d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Bloc 2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production – 133 Heures

Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production

Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises – 126 Heures

Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Examen et Préparation: 15 heures

Débouchés

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistros, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs...

Type d'emplois accessibles : Commis de cuisine - Commis de cuisine de collectivité

Taux d'insertion à 6 mois : 72 % (statistiques nationales)

Passerelle : o Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat o CAP Pâtissier o CAP Charcutier-traiteur

TFP : Titre à Finalité Professionnelle Niveau 3

Certificateur : CERTIDEV

Date d'échéance de la certification : 19-07-2028

Validation des blocs de compétence : en cas de validation partielle, les blocs de compétence validés sont acquis de manière permanente

OBJECTIFS

Contribuer à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production

Connaître les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration

PRÉ-REQUIS

Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

PUBLIC

Formation accessible aux personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le secteur de la restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

AVANT LA FORMATION : IMPLIQUER

Entretien de recrutement
Tests de positionnement

PENDANT LA FORMATION : APPLIQUER

Méthodes actives et participatives
280 heures en centre de formation
120 heures de stage en entreprise

APRES LA FORMATION : ACCOMPAGNER

Suivi des candidats dans leur recherche d'emploi

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours, cas pratiques, plateforme digitale CERTIDEV

ÉVALUATION

Évaluation des compétences

Ateliers pratiques en centre de formation
Stages en entreprise

Évaluation de la formation

Certification Finale

VALIDATION

Attestation de fin de formation
Attestation de présence
Passage de l'examen TFP Commis de cuisine

MODALITÉS DE SUIVI D'EXÉCUTION

DE LA FORMATION

Le contrôle de l'exécution de la formation est assuré par le formateur référent, les formateurs et le référent administratif

DATES : Voir planning

MAJ le 26/11/24