

Formation TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

Niveau 3 RNCP 38722

Rentrée SEPTEMBRE 2026

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- 1er Commis
- Commis tournant

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Aucun pré requis
- **Apprentissage**
- Avoir entre 16 et 30 ans, pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Lieux possibles d'apprentissage :
- Restauration commerciale *de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie.*
- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière.

- **Formation continue**
- Demandeurs d'emploi (Pôle Emploi et/ou CPF)
- Congé de Transition Professionnelle (anciennement CIF)
- Contrat de Professionnalisation
- Plan de Formation de l'entreprise
- VAE
- Autre : nous contacter

EXAMEN

- Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session

- b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.

- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

POURSUITES D'ÉTUDES

Commis de cuisine
Commis de cuisine en collectivité
1er commis
Commis tournant

QUELQUES CHIFFRES

100% des jeunes ont obtenus leurs examens à la session 2025.

ACCESSIBILITÉ/ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Sur 12 MOIS

DURÉE

- Rentrée septembre 2026
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 13 semaines en centre de formation- soit 420 H
- 28 semaines de stage pour les demandeurs d'emploi sans expérience professionnelle (sinon à définir selon le parcours)

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine/mois à la MFR
- 3 semaines/mois en entreprise

STATUTS

- Apprentissage jusqu'à 30 ans *sauf cas particulier* (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes…)

TARIFS (1)

- En apprentissage: Coût de la formation pris en charge totalement par l'OPCO. Participation aux frais d'hébergement, rémunération par l'employeur suivent les règles de l'apprentissage.
- Nous consulter pour plus de détails

Les +

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Les cours sont dispensés par un formateur technique issu du milieu professionnel
- Chaque apport théorique est suivi d'une mise en pratique
- L'alternance cours - entreprise permet d'acquérir peu à peu des gestes professionnels efficaces.

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

OBJECTIFS :

- Réaliser des productions culinaires
- Assurer leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle.
- Contribuer à véhiculer une image positive de l'entreprise à travers sa prestation

BLOCS DE COMPETENCES :

- **CCP 1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits**
- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- **CCP2 - 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
- **CCP3 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plat chauds**
- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- **CCP4 - 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

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Etablissement privé de formations par alternance

www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr

PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL : L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

SITE DE FORMATION

CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC ST LOUP

377 chemin du Farjou 34270 CLARET

09.80.59.02.92

mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr

MAJ 16-02-2026 - (1) Détails et mise à jour sur notre site internet
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE