



COMMIS DE CUISINE

Titre à Finalité Professionnelle (TFP) - Niveau 3

Code RNCP : 37859 - Certification éligible CPF



Statut de stagiaire de la formation professionnelle



Formation en alternance : 455h en centre / 609h en entreprise
Durée indicative pouvant varier en fonction de votre profil.



Nombre de places disponibles : 15 places

Financée par la Région Grand-Est

Formation certifiante financée dans le cadre du plan régional de formation.

Le métier de commis de cuisine est peut-être fait pour vous !

Aux côtés du chef, le commis prépare, dresse, réceptionne les produits et veille au bon déroulement de la production. Rejoignez notre formation certifiante et apprenez les techniques professionnelles de la cuisine française, en alternant cours et pratique.

Objectifs

Préparer son poste de travail dans le respect des normes

Réaliser des entrées, plats, desserts de base

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Réceptionner, stocker, gérer les marchandises

Travailler en équipe dans une cuisine professionnelle

Inscriptions

Entrées permanentes de juin à décembre 2025 sur inscription à une information collective

+ Retrouvez les prochaines dates sur notre site

La formation

Formation en alternance

Plan individualisé avec suivi personnalisé

Restaurant pédagogique

Modules : techniques culinaires, hygiène, stockage, développement durable...

Suivi post-formation pendant 6 mois

et après ?

→ Commis de cuisine (classique, en collectivité...)

→ TFP Cuisinier (niveau 4)

→ TFP Chef de cuisine collective

→ Évolution vers cuisinier, chef de partie, second de cuisine...

La certification

- + TFP Commis - Niveau 3
- + Certificat BRIGHT (anglais)
- + Carte SST
- + Attestation hygiène alimentaire

Conditions d'accès

Demandeurs d'emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)

Débutants acceptés

Personnes en reconversion ou souhaitant valider leurs compétences

Accessible aux personnes en situation de handicap

Prérequis : Compréhension de consignes simples, calculs de base, expression orale et écrite en français, travail en équipe.

☎ 03 88 65 86 16 ✉ sandra.fonteneau@cfatelier.com