



# TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

Titre professionnelle de Niveau 3 - RNCP 38722  
Certificateur - MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION  
- Enregistré le 05/06/2024 - Valide jusqu'au 05/06/2029

PROPOSITION DU TP Commis de cuisine en 1 an  
avec 6 mois en amont de remédiation et mise à  
niveau pour favoriser la compréhension du  
français et réussir son diplôme

## PUBLIC

### Pour qui ?

Salariés ne maîtrisant pas la langue française à l'oral ou à l'écrit (niveaux A1 à B1 à l'oral et niveaux A1 à A2 à l'écrit selon le Cadre Européen Commun de Référence des Langues)

### Pré-requis

Âge : 18 ans minimum

Avoir une motivation et une appétence pour le métier visé

Aptitudes physiques liées au métier et absence de contre-indications médicales

## DATES PREVISIONNELLES DE FORMATION

De janvier 2026 à juin 2027

## COÛT PÉDAGOGIQUE

8 à 12 participants

En apprentissage, rémunération par l'entreprise et prise en charge par l'OPCO.

## HORAIRES DE FORMATION

7 heures/J - une heure de pause pour déjeuner -  
35h/semaine

Du lundi au vendredi 8h30-16h30

## ENVIRONNEMENT DE LA FORMATION

### Accès

Transports en commun - BUS - RER B

### Hébergement

Possibilité d'hébergement sur place avec coût supplémentaire

## RESTAURATION

Déjeuner possible sur site.

## PRÉSENTATION DE LA PROPOSITION

- **Durant 6 Mois : Améliorer son français écrit et oral, apprentissage du vocabulaire nécessaire au métier de commis de cuisine, mise à niveau en mathématiques**
- **1 an de formation** en alternance sur le programme du TP commis de cuisine:
  - RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits
  - RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
  - RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
  - RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

## PROGRAMME

### PROGRAMME FLE

- S'investir en formation
- Se repérer et s'organiser
- Entrer et travailler dans une équipe
- Se repérer dans le secteur de la restauration et interagir en situation professionnelle
- Préparation au DP : rédaction et entraînement oral

### PROGRAMME remédiation Mathématiques

- Unités de mesures et conversions
- Les quatre opérations
- Les proportionnalités
- Les pourcentages
- Lecture de l'heure et des dates

### PROGRAMME Connaissance produits et environnement professionnel

- En lien avec les cours de FLE
- Vocabulaire Technique et identification
- Vocabulaire produit et identification
- Vocabulaire matériel et équipement
- L'hygiène au quotidien
- Les risques professionnels
- Les EPI (équipement de protection individuels) / Les EPC (équipement de protection collectifs)
- Se repérer dans une cuisine
- Identifier le matériel et les équipements
- Identifier les différents aliments
- Communiquer et adapter sa posture professionnelle
- Application des mesures d'hygiène et de sécurité

### PROGRAMME TECHNIQUE

- Module 1 : Introduction et Présentation du Métier (Compétences Transversales)
- Module 2 : Réception et Stockage des Marchandises (RNCP38722BC01)
- Module 3 : Gestion des Stocks et Approvisionnement (RNCP38722BC01)
- Module 4 : Hygiène et Sécurité (Compétences Transversales)
- Module 5 : Techniques de Nettoyage et Désinfection (RNCP38722BC04)
- Module 6 : Préparations Culinaires et pâtisserie (RNCP38722BC02 + RNCP38722BC03)
- Module 7 : Développement durable et gestion des déchets (Compétences Transversales)

**Accompagnement à la bureautique et au numérique  
Pratique en entreprise**

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

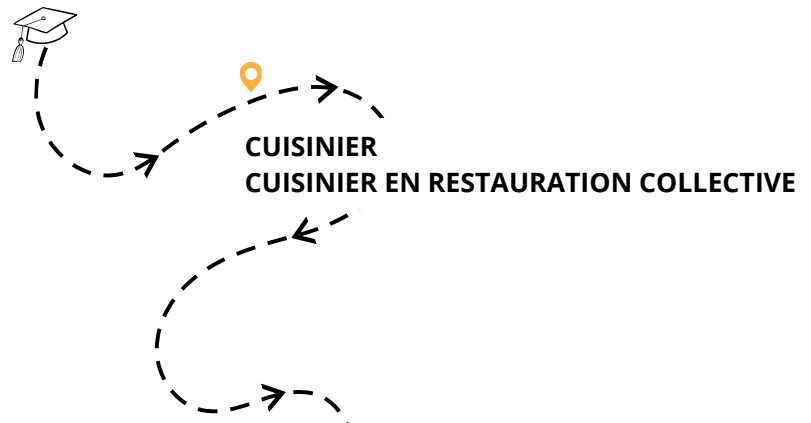
### LES METHODES :

Aura lieu en alternance et en présentiel .

Privilégiera l'utilisation de la pédagogie inversée et la complémentarité horizontale, méthodes particulièrement adaptées au public concerné et aux objectifs, tout en utilisant parallèlement les cinq méthodes pédagogiques : **expositive, démonstrative, interrogative, de découverte et expérientielle**

Intègrera la majorité de la théorie aux plateaux techniques, et assurera une répartition des contenus théoriques tout au long de la formation.

## SUITE DE PARCOURS



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUE

### Méthodes pédagogiques

Alternance de temps expositifs, démonstratifs et de phases pratiques. Etude de cas, travaux de groupe, mise en situation, partage d'expérience. Alternance entre périodes au centre de formation et en entreprise

### Supports et moyens utilisés

Fiches techniques, livres, documents, pratique en cuisine, quizz, plateforme LMS, cuisine pédagogique, salle informatique, salle de cours avec tableau blanc, vidéoprojecteur ou téléviseur.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain

## DURÉE, DATES ET LIEUX

VILLEPINTE (93) : 01 49 63 42 42 / [contact.villepinte@stelo-formation.fr](mailto:contact.villepinte@stelo-formation.fr)

210 heures de formation en centre soit 1 semaine par mois durant 6 mois pour remédiation et cours de FLE avant l'entrée en formation.  
Puis parcours TP commis de cuisine en alternance.

## DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

1 semaine après validation du dossier de candidature suite à l'entretien individuel de positionnement

## INDICATEURS DE RÉSULTATS

Retrouvez nos indicateurs de résultat sur notre site [stelo-formation.fr](http://stelo-formation.fr), dans la rubrique "Nos centres", "Documents téléchargeables"

## ACCESSIBILITÉ

Détails par centre disponible sur notre site internet depuis la rubrique "Nos centres"

### Nous trouver



### Nous contacter

[fabienne.lefloch@stelo-formation.fr](mailto:fabienne.lefloch@stelo-formation.fr)  
01 49 63 42 43



### Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

