



STELO FORMATION

FORMATION AU TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE (TFP)
COMMIS DE CUISINE « COMMIS DE CUISINE NOUVELLE GÉNÉRATION »



LA FORMATION

Formation certifiante réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI), qui forme aux compétences attendues chez un commis de cuisine, en intégrant les outils numériques, les enjeux d'alimentation saine et de durabilité, et une ouverture vers l'innovation.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Commis de cuisine

PROGRAMME / MODULES

- ▶ Réception et stockage des marchandises – 30 h
- ▶ Préparations culinaires de base et techniques de cuisson – 106 h
- ▶ Hygiène et sécurité alimentaire – 40 h
- ▶ Techniques de nettoyage et désinfection – 34 h
- ▶ Gestion des stocks et approvisionnement – 30 h
- ▶ Techniques spécifiques de préparations en pâtisserie – 40 h
- ▶ Module numérique et intelligence artificielle générative, appliqué à la restauration – 70 h
- ▶ Module alimentation saine et durable – 14 h
- ▶ Stage en entreprise – 120 h

APRÈS LA FORMATION :

Emploi salarié ou poursuite en alternance sur une formation, du BTS au CAP : CAP pâtisserie, Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Barman, Titre Professionnel (TP) cuisinier en restauration collective, Certificat de Spécialisation (CS) dessert, Bac pro cuisine, BTS métiers de l'hôtellerie-restauration...

CERTIFICATION :

TFP Commis de cuisine (niveau 3)

1 SESSION 12 PLACES

SESSION

Du 12 mars au 25 juin 2026

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS :

Parisiennes et Parisiens inscrits à France Travail

- ▶ Niveau A2 du CECRL *
- ▶ Bonne condition physique, appétence pour la cuisine, être ouvert aux outils numériques

INSCRIPTION :

contact.paris@stelo-formation.fr – 01 45 06 73 45

COORDONNÉES :

20 rue des Rigoles, 75020 Paris

www.stelo-formation.fr

364

HEURES DE FORMATION

+120

HEURES DE STAGE

* p.10