

Formation au Titre professionnel Commis de Cuisine.



La formation est **certifiante**.

Libellé de la certification : **Titre professionnel Commis de Cuisine (TPCC)**.

Code RNCP : **38722**.

Certificateur : **Etat** – Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités.

Date d'enregistrement de la certification : **5 juin 2024**.

OBJECTIFS

- Acquérir les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Commis de Cuisine.
- Obtenir le Titre professionnel Commis de Cuisine, diplôme de niveau III.

Le diplôme comprend quatre blocs de compétences, appelés "certificats de compétences professionnelles", chacun pouvant être obtenu de manière indépendante.

- 1- Réceptionner, stocker et inventorier les produits ;
- 2- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts ;
- 3- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds ;
- 4- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

CONTENU DE LA FORMATION

- Français sur Objectifs Spécifiques (FOS) / Sensibilisation aux IA génératives dans le domaine de la restauration.
- Travaux Pratiques : Cuisine et Pâtisserie (527h).
- Technologie de Cuisine (54h).
- Formation à l'Hygiène et à la Sécurité Alimentaire (14h).
- Stage en Entreprise (105h).
- Examen final (4h40).

PLANNING

Formation à temps plein. Du lundi au vendredi de 9h à 17h.

La **présence à tous les temps** est indispensable pour valider la formation, conserver sa rémunération et être inscrit.e aux examens finaux.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée globale: 6 mois (760h) Temps plein

Sessions de formation :

1. Du 3 novembre 2025 au 3 avril 2026.
2. Du 16 mars 2026 au 31 juillet 2026

Lieu : La Maison Bakhita, 5 ter Rue Jean Cottin, 75018 Paris

Coût : Gratuite.

Modalités de financement : **Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI)**

PUBLIC CONCERNÉ.

- **Personnes primo-arrivantes** (titulaires d'un premier titre de séjour depuis maximum 5 ans)
 - Ressortissants d'un pays tiers à l'UE.
 - Bénéficiaires de la protection internationale (réfugié.e, apatride, protégé.e subsidiaire) ou protégé.e.s temporaires.
 - Signataires du CIR

PRÉ-REQUIS

- Niveau de français minimum A2 à l'écrit et à l'oral. Pouvoir effectuer des calculs simples.
- Être demandeur d'emploi, inscrit à France Travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Test de Connaissance du Français Tout Public (TCF TP).

Examen final : Titre professionnel Commis de Cuisine.

- Evaluation passées en Cours de Formation (ECF) : tests oraux, écrits et mises en situation.
- Construction d'un Dossier Professionnel (DP).
- Entretiens avec un jury professionnel : technique (25 min) et professionnel (15 min).
- Mise en situation professionnelle évaluée par un jury professionnel : constitution d'un menu complet à partir de techniques imposées en autonomie (4h).

MOYENS TECHNIQUES

- Livret d'accueil ;
- Accès numérique et version papier disponible sur le lieu de formation de *La cuisine de référence*, Michel Maincent-Morel ;
- Fiches techniques vues en travaux pratiques ;
- Fiches théoriques ;
- Une tenue de cuisine (1 veste, 1 pantalon, 1 paire de chaussures de sécurité, 1 tablier) ;
- Accès plateforme pédagogique en ligne.

LIEN DE PRÉINSCRIPTION

<https://forms.gle/jcLoPan8WnWy27Am6>

CONTACTS

Anthony MAHIEUX, Fondateur et coordinateur général : anthonymahieux@sawa-asso.org

Luan LACROIX, Cheffe de projet et Référente Handicap : luanlacroix@sawa-asso.org



Direction régionale interdépartementale
de l'économie, de l'emploi,
du travail et des solidarités (DRIETS)

