FICHE FORMATION – TFP COMMIS DE CUISINE

Formation certifiante : (Titre à Finalité Professionnelle Commis De Cuisine) – Niveau 3

Informations officielles

- **Typologie** : Formation certifiante
- **Titre exact** : Titre à finalité professionnelle Cuisinier de niveau 3
- **Code RNCP** : RNCP37859
- **Date d'enregistrement** : 19/07/2028
- **Code diplôme** : 56X22103
- **Certificateur** : CPNE/IH – CPNEFP des entreprises de restauration
- **Organisme habilité** : CFI Méditerranée

Durée et accès

- **Durée totale** : 420 heures en centre de formation
- **Modalités** : Alternance
- **Rythme** : 1 à 2 jours par semaine en CFA, le reste en entreprise
- **Dates / délais d'accès** : Entrées et sorties permanentes selon les places disponibles
- **Lieu de formation** : Marseille 13006
- **Accessibilité handicap** : Oui – accompagnement personnalisé sur demande
- Cette formation peut également être suivie en **formation continue individuelle**, en dehors du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
  Elle se déroule sur **350 heures**, réparties comme suit :
- **210 heures en centre de formation**
- **140 heures en stage pratique en entreprise**
- Cette modalité est adaptée aux candidats autonomes, demandeurs d'emploi ou personnes en reconversion professionnelle.

Public visé

- Demandeurs d'emploi
- Salariés en reconversion professionnelle
- Apprentis
- Adultes en CPF de transition

Prérequis

- Niveau 3 souhaité
- Savoir lire, écrire et compter
- Aucune expérience exigée mais motivation requise

Langue

- Formation dispensée en français
- Niveau A1 minimum requis

Tarif et financements

- **Tarif individuel** : 8 094 € HT (5250 euros HT en formation continue)
- **Financements possibles** : CPF, OPCO, Pôle emploi, Région, Entreprise, financement personnel

---

Modalités d'inscription

- Test de positionnement + entretien de motivation
- Inscription via formulaire en ligne ou sur rendez-vous
- Possibilité d'inscription par bloc

Objectifs pédagogiques

- Apprendre à réaliser des préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène

- Maîtriser les techniques de cuisson et de présentation
- Participer à la gestion des denrées et au nettoyage du poste
- Intégrer une brigade de cuisine professionnelle

Compétences visées

Détaillées conformément à la fiche RNCP37859 :

- Réaliser des préparations culinaires préliminaires et des cuissons
- Préparer des entrées, plats chauds et desserts
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réceptionner, stocker les denrées et entretenir le poste de travail

---

Blocs de compétences

Code	Titre du bloc	Durée indicative
RNCP37859BC01	Réaliser des préparations préliminaires et des cuissons	160 h
RNCP37859BC02	Préparer des entrées, plats chauds et desserts	140 h
RNCP37859BC03	Réceptionner, stocker les marchandises, entretenir le poste de travail	120 h

---

Programme de formation (par blocs)

- **Bloc 1** : techniques de base, cuissons, hygiène, organisation
- **Bloc 2** : préparation de menus complets, dressage, maîtrise des recettes
- **Bloc 3** : logistique, stockage, entretien des locaux et du matériel

---

Le plus du programme

- Préparation à la certification HACCP
- Ateliers pratiques avec chefs partenaires
- Accompagnement à l'insertion professionnelle

Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel (ateliers pratiques)
- Mise en situation professionnelle
- Simulations en conditions réelles
- Supports de cours numériques

Modalités techniques

- Cuisine pédagogique équipée (matériel pro)
- Postes individuels, chambre froide, stockage
- Tenue de cuisine fournie

Modalités d'évaluation

- Positionnement à l'entrée
- Contrôle continu par bloc
- Épreuve finale : mise en situation + dossier professionnel + entretien
- Jury certificateur externe

Conditions d'obtention

- Certification obtenue par validation des 3 blocs
- Possibilité de validation partielle (bloc à bloc)

Remise de certification

- Délivrée par la CPNE/IH à l'issue du jury de validation via CERTIDEV
- Attestation de bloc possible en cas de validation partielle

Suivi des certifiés

- Enquête systématique à 6 mois
- Suivi de l'insertion professionnelle et accompagnement emploi

---

Débouchés / Passerelles

- **Métiers visés** : Cuisinier, commis, chef de partie junior
- **Passerelles possibles** : CAP cuisine, BP Arts culinaires, Titre professionnel cuisinier

---

Indicateurs de performance (2024)

- Taux de réussite : 96 %
- Taux d'insertion à 6 mois : 100 %
- Taux de satisfaction : 92 %

Accessibilité handicap

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Référent handicap à disposition

Effectif par session

- **Maximum** : 8 apprenants