



# TFP\* COMMIS DE CUISINE

\* TFP : Titre à Finalité Professionnelle

**Diplôme de Niveau 3**  
**Formation gratuite et rémunérée en 1 ou 2 ans**  
**RNCP 37859**

## Prérequis

- Projet de formation dans le domaine de la restauration validé ;
- Niveau d'entrée minimum : infra 3, maîtriser les savoirs de base ;
  - Une première expérience validant les conditions d'exercice du métier est souhaitable ;
  - L'âge minimum est de 16 ans.

## Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

## Objectifs

**Le titulaire du TFP Commis de Cuisine est qualifié pour :**

- Réceptionner les marchandises ;
  - Contribuer à gérer les stocks ;
  - Stocker les marchandises ;
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés ;
  - Appliquer les règles de sécurité alimentaire ;
  - Travailler les produits ;
- Transformer les produits pour des préparations froides ;
  - Réaliser des préparations chaudes ;
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson ;
  - Réaliser des préparations en pâtisserie.

## Modalités pédagogiques

- **Formation par apprentissage :** 3 jours de formation en entreprise et 2 jours de formation à l'école ;
- Reconstitution et mise en situation professionnelle via notre restaurant pédagogique ;
- Méthodes pédagogiques actives et démonstratives - Pédagogie différenciée, E-learning ;
- Études de cas, des travaux de groupe, des mises en situation et des analyses de pratiques ;
- Volume horaire total : 455 heures (pour une formation en 1 an) - 910 heures (pour une formation en 2 ans).

### Contenu pédagogique :

- Période d'intégration - Accueil : présentation des objectifs ;
  - Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection, Garantir la sécurité alimentaire ;
  - Réaliser les préparations culinaires de base ;
  - Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes ;
  - Préparer et cuire des plats au poste chaud ;
- Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant.

## Blocs de compétences

- **Bloc 1 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire**
- **Bloc 2 - Réaliser des productions culinaires de base en respectant les consignes de production**
- **Bloc 3 - Réceptionner et stocker des marchandises.**

## Tarifs

**Frais de formation :** aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site <https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

### Frais annexes :

- Tenue professionnelle : 373,08 € • Mallette professionnelle : 180 €
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire).

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

## Modalités d'évaluation

- Évaluation transversale et continue, livret d'alternance ;
- Mise en place des évaluations en lien avec le référentiel de certification ;
- Évaluation certificative.

## Débouchés professionnels

Le **TFP Commis de Cuisine** est destiné à former des jeunes, garçons ou filles, aux métiers de la production culinaire, avec un éventail de choix de carrière immense. Du restaurant traditionnel de quartier aux cuisines gastronomiques, les possibilités sont multiples.

## Équivalence, passerelles et poursuite d'études

- Équivalence : TP Cuisinier ;
- Passerelles : CQP Cuisinier, Spécialisations culinaires ;
- Suite de parcours possibles et débouchés : évolution vers les postes de cuisinier, chef de partie, second de cuisine ;
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence : qualification partielle des certificats de compétences professionnelles (CCP).

## Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

Mise à jour : Janvier 2025