

TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

Voie d'accès

RNCP 38722

- ☒ Formation Continue
- ☒ Reconversion Professionnelle
- ☒ Demandeur d'emploi

Éligible au CPF

- ☒ OUI ☐ NON

Diplôme de niveau 3 délivré par Le Ministère chargé de l'emploi et de la formation professionnelle

Date de la certification : 25/01/2024

Public

- Salarié de SIAE
- Demandeurs d'emploi
- Reconversion Professionnelle

Pré-requis

- Sans condition de diplôme
- Pour les demandeurs d'emploi : minimum 16 ans et projet professionnel validé

Modalités et délais d'accès

Pour la formation continue :

- La formation doit être validée en amont par votre entreprise

Pour les demandeurs d'emploi :

- Avoir au moins 16 ans
- Avoir validé le projet professionnel
- Accès via prescription France Travail, Mission Locale, CAP Emploi et autres prescripteurs autorisés ou auto-positionnement (site internet CMAFormation <https://www.cmaformation-na.fr/>)

Accessibilité aux PSH

- Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter le parcours, nous consulter.

Objectifs

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

Durée

- 854 heures sur 6 mois Alternance 15 ½ semaines en centre de formation et 8 ½ semaines en entreprise . Cette durée peut varier en fonction du profil du candidat.

Tarifs de la formation

- Prise en charge par la Région NA dans le cadre du HSP 1N4 pour les demandeurs d'emploi

Débouchés Professionnels

- Commis de cuisine
- Commis tournant
- Premier commis
- Cuisinier : Restauration traditionnelle / restauration collective / catering aérien et ferroviaire

Poursuite d'études

- Bac Pro Cuisine
- Titre Professionnel Chef de partie arts culinaires et pâtisserie niveau 4

Passerelles

- À la suite de cette formation, des passerelles sont possibles pour une poursuite d'étude sur un niveau de qualification supérieur ou transverse, nous consulter

Contact

Sabine TOMASZEWSKI
stomaszewski@campus120.cci.fr
05 49 37 80 90

Lieu de la formation Site de Poitiers

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers



Taux
de réussite 2024 / 2025

100%



Taux
de satisfaction stagiaires

100%

Programme & Contenu

Période d'intégration avec accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation

Formation professionnelle en lien avec le référentiel :

CCP 1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

CCP 2 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

CCP 3 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

CCP 4 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Compétences transversales à toutes les activités

- Travailler et coopérer au sein d'un collectif
- Organiser ses actions
- Respecter des règles et des procédures

Périodes en entreprise

Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situations professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Méthodes transmissives et interactives
- Individualisation

Modalités d'évaluations

- Evaluations en cours de formation (E.C.F)
- Bilan des périodes en entreprise
- Dossier professionnel (D.P)
- Examen blanc
- Examen terminal en mode PONCTUEL



Cofinancé par
l'Union Européenne



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +30 ans dans la formation et de connexion avec les entreprises de la Vienne
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, espaces verts, restauration ...

CCI de la Vienne - CAMPUS 120
120 rue du Porteau - 86000 POITIERS
Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication
SIREN 188 600 035

Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel
Mise à jour : 6 octobre 2025



www.campus120.fr

