Titre professionnel commis de cuisine

Certifiante | Contrat pro. | Contrat appr.

Réf. : 2395898F — Mise à jour : 22 septembre 2025

Organisme responsable : **CLPS Direction Générale**

Présentation de la formation

Objectifs

Obtenir la certification Titre Professionnel de commis de cuisine délivré par le Ministère du Travail JO du 25/01/2024 - Niveau 3

La certification est organisée en 4 blocs de compétences (=Certificat de compétences professionnelles) :

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

Programme

Module 1 : Intégration, découverte de l'environnement et du cadre de la formation

Module 2 - Bloc 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Module 3 - Bloc 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Module 4 - Bloc 3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Module 5 - Bloc 4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Module 6 - Préparation du dossier professionnel et validation du titre professionnel

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

Titre professionnel commis de cuisine

Code RNCP : 38722

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1997651S	Présentiel	Brest	24/11/2025	23/11/2026

Source : GREF Bretagne #2395898F