Titre professionnel commis de cuisine

Certifiante | Contrat pro. | Contrat appr.

Réf. : 24129412F — Mise à jour : 2 juin 2026

Organisme responsable : **AFPA Entreprises Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Capacités attestées et descriptif des composantes de la certification

Réceptionner, stocker et inventorier les produits

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

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.

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.

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.

Programme

Module préparatoire : acteur autonome de mon alternance

1. Acquérir les techniques culinaires de base

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP

Exécuter les techniques de préparation des légumes

Exécuter les techniques de préparation des œufs, des fonds et des sauces

Exécuter les techniques de préparation des viandes, abats, volailles et poissons

Exécuter les techniques de préparation des desserts de restaurant

2. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

Réaliser les opérations de lise en place au poste entrées

Réaliser les cuissons et les sauces pour les entrées

Assembler et dresser les entrées froides et chaudes

3. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Réaliser les opérations de mise ne place au poste chaud

Réaliser les cuissons longues au poste chaud

Réaliser les cuissons minute et dresser les plats au poste chaud

Mettre en œuvre les techniques de cuissons en quantité

4. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Réaliser les opérations de lise ne place au poste desserts

Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

Session d’examen

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
2018270S	Présentiel	Brech	14/10/2025	04/12/2026

Source : GREF Bretagne #24129412F