# Titre professionnel commis de cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180734F — Mise à jour : 18 septembre 2026

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 |
|---|---|
| **Sans niveau spécifique** | **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 |
|---|---|---|---|---|
| 2091519S | Présentiel | Brest | 12/10/2026 | 08/10/2027 |

Source : GREF Bretagne #25180734F