

## Objectifs de la formation :

L'action entend doter les participants des compétences techniques pour exercer le métier de commis de cuisine. Ces compétences concernent la préparation de la production culinaire : préparation et dressage des entrées, plats et desserts, mais également le nettoyage des espaces et postes de travail, la réception et le stockage des livraisons. Toutes ces activités sont exécutées dans le respect des conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire, incluant le port des équipements de protection individuels. Cette action entend également préparer les bénéficiaires aux épreuves du Titre à Finalité Professionnelle de Commis de Cuisine.

## Public visé et pré-requis :

- La formation s'adresse aux salariés et aux demandeurs d'emploi, jeunes et adultes. Elle est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
- Savoir lire et comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires, réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ; s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.
- Avoir un projet validé dans le domaine de la restauration
- Ne pas avoir de contre-indication à la station debout prolongée ni au port de charges lourdes
- Nombre de candidats : 15 maximum

## Durée de la formation et tarif horaire :

- Durée en centre : **294 heures en présentiel**
- Durée en entreprise : **210 heures**
- Durée hebdomadaire : **35 heures**
- Tarif horaire : **13,55€ TTC**

## Prochaines Sessions :

- **Nous contacter**

## Contenus de la formation et compétences visées :

Le titre à finalité professionnelle est composé de trois blocs de compétences :

- RNCP37859BC01 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- RNCP37859BC02 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- RNCP37859BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises

## Modalités techniques et pédagogiques

Formation en présentiel. Plateau technique équipé, salles de cours, salle informatique, préparation spécifique aux examens.

## Modalités d'évaluation

Positionnement lors du recrutement et à l'entrée. Trois évaluations sont réalisées durant la formation, dont une évaluation finale, sous forme d'un quiz digitalisé, d'une étude de cas, d'une mise en situation. Durée de l'évaluation finale : 06h55. Durant l'évaluation finale, présence d'un jury d'évaluation composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel. Chaque bloc de compétence est évalué de manière autonome. L'obtention du TFP de commis de cuisine est acquise dès lors que les candidats ont validé tous les blocs constituant la certification. La remise de la certification ou d'une attestation de blocs de compétence est assurée par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV.

## Validation

## Poursuites d'études

TFP de Cuisinier

## Débouchés

Personnel de cuisine (G1602) :

Commis de cuisine

Commis de cuisine de collectivité

## Pour nous contacter :

IFE-BAT 15-27 Rue Moussorgski 75018 PARIS

Téléphone : **01 40 31 78 26** – mail : [ife\\_bat@yahoo.fr](mailto:ife_bat@yahoo.fr)

RER « E » station « Rosa Parks »

Bus n°60 ou n°35 arrêt « Tristan Tzara » ou « Evangile-Aubervilliers »

2.

**Titre à Finalité professionnelle Cuisinier – Formation certifiante niveau 4**

## Objectifs de la formation :

L'action entend doter les participants des compétences techniques pour exercer le métier de cuisinier. Ces compétences comprennent l'élaboration de menus variés à partir de produits de saison et en tenant compte des coûts de revient, la gestion des stocks, la réalisation de menus, l'animation et l'encadrement de collaborateurs, la maîtrise et le contrôle du respect des conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire.

Cette action entend également préparer les bénéficiaires aux épreuves du Titre à Finalité Professionnelle de Cuisinier.

## Public visé et pré-requis :

- La formation s'adresse à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3.
- Elle est ouverte aux salariés et aux demandeurs d'emploi, jeunes et adultes, ayant un projet validé dans le domaine de la restauration et ne présentant aucune contre-indication à la station debout prolongée ni au port de charges lourdes
- Nombre de candidats : 15 maximum

## Durée de la formation et tarif horaire :

- Durée en centre : **426 heures en présentiel**
- Durée en entreprise : **210 heures**
- Durée hebdomadaire : **35 heures**
- Tarif horaire : **13,55€ TTC**

## Prochaines Sessions :

- **Nous contacter**

## Contenus de la formation et compétences visées :

Le titre à finalité professionnelle est composé de deux blocs de compétences :

- RNCP37867BC01 – Production culinaire

- RNCP37867BC02 – Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

-

## Modalités techniques et pédagogiques

Formation en présentiel. Plateau technique équipé, salles de cours, salle informatique, préparation spécifique aux examens.

## Modalités d'évaluation

Positionnement lors du recrutement et à l'entrée. Trois évaluations sont réalisées durant la formation, dont une évaluation finale, sous forme d'une mise en situation reconstituée et étude de cas pour le Bloc 1 et d'une étude de situation et d'un questionnaire écrit digitalisé pour le Bloc 2. Durée de l'évaluation finale : 06h00. Durant l'évaluation finale, présence d'un jury d'évaluation composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel. Chaque bloc de compétence est évalué de manière autonome. L'obtention du TFP de cuisinier est acquise dès lors que les candidats ont validé tous les blocs constituant la certification. La remise de la certification ou d'une attestation de blocs de compétence est assurée par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV.

## Validation

TFP Cuisinier – RNCP 37867 - Niveau 4 – Certificateur : CERTIFICATIONS ET SERVICES – TOURISME  
HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) - Arrêté du 19/07/2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37867/>

## Débouchés

Personnel de cuisine (G1602) :

Cuisinier

Second de cuisine

Chef de partie

## Pour nous contacter :

IFE-BAT 15-27 Rue Moussorgski 75018 PARIS

Téléphone : **01 40 31 78 26** – mail : [ife\\_bat@yahoo.fr](mailto:ife_bat@yahoo.fr)

RER « E » station « Rosa Parks »

Bus n°60 ou n°35 arrêt « Tristan Tzara » ou « Evangile-Aubervilliers »