

Titre professionnel commis de cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180734F — Mise à jour : 14 avril 2026

Organisme responsable : CLPS Direction Générale

Contenu

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 Sans niveau spécifique	Niveau de sortie 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
2091519	Présentiel	Brest	11/10/2026	07/10/2027

Source : GREF Bretagne #25180734F