

Titre professionnel commis de cuisine

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 26203038F — Mise à jour : 23 avril 2026

Organisme responsable : **ASCOR (ESPACE CONCOURS) - (CAMPUS DES ECOLES)**

Contenu

Objectifs

Les objectifs pédagogiques de la formation sont les suivants

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits,
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts,
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds,
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

Programme

CCP1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Séquence 1 : Réception des marchandises et contrôle de la livraison
- Séquence 2 : Les grandes familles de produits
- Évaluation CCP1

CCP2 et CCP3 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des entrées, des plats et des desserts

- Séquence 3 : Hygiène, organisation et pratiques éco-responsables en cuisine
- Séquence 4 : Approche technique centrée sur les entrées
- Séquence 5 : Approche technique centrée sur les desserts
- Séquence 6 : Approche technique centrée sur les plats
- Séquence 7 : Perfectionnement pratique
- Évaluations CCP2 et CCP3

CCP4 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- Séquence 8 : Les mesures d'hygiènes et de sécurité dans les locaux professionnels
- Évaluation CCP4

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

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
2249598	À distance	—	30/09/2025	30/12/2027

Source : GREF Bretagne #26203038F