

# FICHE PROGRAMME

## TFP COMMIS DE CUISINE

### DIPLÔME

- TFP : Titre à Finalité Professionnelle Niveau 3
- Certificateur : CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)  
Reconnaissance de capacités par la branche professionnelle concernée
- Date d'échéance de la certification : 19-07-2028
- Validation des blocs de compétence : en cas de validation partielle, les blocs de compétence validés sont acquis de manière permanente. Pour plus d'informations sur la certification :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>

### DURÉE DE LA FORMATION

- 3 mois de formation
  - 280 heures en formation (10 semaines)
  - 120 heures en entreprise (4 semaines)

### DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

#### Débouchés :

- Commis de cuisine

Après quelques années d'expérience

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

#### Passerelles :

- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat
- CAP Pâtissier
- CAP Charcutier-traiteur

### OBJECTIFS

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Le commis doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.

Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement. Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

### ACTIVITÉS VISÉES :

- Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail - Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail
- Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
- Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

### COMPÉTENCES ATTESTÉES :

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine
- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

### MÉTHODES MOBILISÉES

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur
- L'école mobilise son réseau d'entreprise et affecte les étudiants en stage
- Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
  - Travail par mission
  - Peer correcting
  - Pédagogie inversée
- Des savoirs associés : gestion, communication professionnelle et relation client, théâtre et digitalisation de la communication

### MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Cours théoriques :**
    - Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz en ligne
    - Examens blancs de synthèse (en milieu et fin de formation)
    - Examen final
  - **Cours pratiques :**
    - Évaluation quotidienne sur 5 points (sauf le jeudi qui est banalisé pour le Peer Correcting\*)
    - Examen final
- \*correction par les pairs

### PRÉREQUIS

- Langue : français lu, écrit, parlé ou langue maternelle
- Age : 18 ans minimum
- LE NIVEAU D'ÉTUDES : Compétences de base en français et mathématiques - Niveau Brevet des collèges

### TARIFS

**7 560,00€ HT – 9 072,00€ TTC**

Les frais d'inscription peuvent être pris en charge par les OPCO, nous contacter pour plus d'informations.

### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Morgane Bats, référent handicap de l'École FAUCHON :  
[morgane.bats@ecole-fauchon.com](mailto:morgane.bats@ecole-fauchon.com) – + 33 2 35 15 47 74



### DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Session 1 : Inscriptions jusqu'au 10 décembre 2024 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

Session 2 : Inscriptions jusqu'au 10 décembre 2025 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

- **Étape 1 : Envoi du dossier d'inscription :**
  - Formulaire d'inscription
  - CV
  - Lettre de motivation
  - Diplôme français ou équivalent
  - Photocopie d'une pièce d'identité
- **Étape 2 : Entretien de motivation :**
  - Programmé par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription
- **Étape 3 : Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise**
  - Vous pouvez vous rapprocher des équipes de l'école afin de vous orienter dans votre recherche d'entreprise.

## DATES DE PROCHAINES RENTRÉES

Session 1 : Décembre 2024

Session 2 : Décembre 2025

## CONTACT

- [contact@ecole-fauchon.com](mailto:contact@ecole-fauchon.com)
- +33 2 35 15 47 74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

## INDICATEUR DE RÉSULTAT :

Taux d'obtention des certificats : ... %

*Aucune formation certifiante n'a eu lieu depuis la création de la société en juillet 2020, les premières sessions de formations sont programmées en décembre 2024, nous vous donnons rendez-vous en septembre 2025 pour les premiers indicateurs de résultats du périmètre : actions de formations, merci de votre compréhension*