



Le commis de cuisine est un poste clé.

Il permet de faire ses premières armes dans le milieu et de faciliter l'acquisition des fondamentaux de la cuisine. Sous la responsabilité d'un chef de partie ou d'un chef cuisinier, le commis de cuisine accomplit diverses missions indispensables à la bonne marche d'un service de restauration.

Organisme
de formation
A.I.M.E

Agir, Innover, Mobiliser, Essaimer



**10 place Soulège
07260 Joyeuse**

Tél. 04 75 39 96 33

**aime@emploi-formation.org
www.aime-emploi-formation.org**

Ne pas jeter sur la voie publique

Organisme de formation enregistré
sous le n°82-0700661-07 auprès du préfet de Région.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.
Toutes nos formations sont certifiées Qualiopi.

**« DEVEZ COMMIS
DE CUISINE »**

**Formation
préparant au
Titre à Finalité
Professionnelle
de niveau 3**

**Parcours de formation
Individualisé**

**Du 1 décembre 2025 au 6 mars
2026**

**Durée : 4 mois
dont 3 semaines en entreprise**



Formation de 400 heures

310h en centre de formation sur plateau technique et en salle

90h en entreprise

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les techniques de base de la cuisine traditionnelle et réaliser des préparations préliminaires et des mets simples
- Réceptionner et stocker des marchandises et des produits
- Participer à l'entretien du poste en cuisine et des locaux annexes, et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Se préparer et passer le titre à finalité professionnelle délivré par CERTIDEV et la CPNE-HCR (Commission Paritaire Nationale de l'Emploi des l'hôtels cafés restaurant)
- Intégrer un emploi de commis de cuisine à la suite de la formation.

Dispositifs de rémunération / prise en charge selon profil
NOUS CONTACTER

A.I.M.E. vous propose

- ⇒ Un apprentissage en centre de formation : salle de cours et plateau technique cuisine
- ⇒ Des formateurs possédant une formation initiale ou continue de formateur
- ⇒ Un parcours individualisé
- ⇒ Des évaluation tout au long de la formation
- ⇒ Une formation pratique qui développe les compétences nécessaires pour une prise de poste rapide
- ⇒ Le passage des épreuves de certification du TFPCC (Titre à Finalité Professionnelle de Commis de Cuisine)
- ⇒ Soit le titre complet, soit par bloc de Compétences (3 blocs de compétences)

Pré-requis

Avoir un niveau de français A2. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires, de réaliser des opérations de calcul et de conversions simples.

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Être motivé et avoir un projet professionnel en cuisine.

Contenu de formation

- Diagnostic et positionnement
 - Les grands principes de l'alimentation
- Reception et stockage des marchandises
 - Contribution à gérer les stocks
 - Application des règles de sécurité alimentaire
 - Application des protocoles de nettoyage et de désinfection
- Préparation et organisation de son travail
 - Transformation des produits pour des préparations froides
 - Réalisation des préparations chaudes
- Mise en oeuvre des techniques de cuisson
 - Réalisation de préparations en pâtisserie
- Accompagnement professionnel et suivi post formation.
 - Préparation à la certification