

Titre Pro COMMIS DE CUISINE



POINTS CLÉS

Pré-requis

- Âge : 15 / 30 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Modalités & délais d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage et signature d'une convention de formation, intégration dans un délai de 15 jours.



NIVEAU 3
Equivalence CAP



Contrat d'apprentissage



Rythme

1 jour par semaine à la Skool & le reste du temps en entreprise



Durée

1 AN soit 408h de formation à la Skool



OBJECTIFS

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.



DÉBOUCHÉS MÉTIER

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- Premier commis
- Commis tournant
- Taux d'insertion global à 6 mois (en %) : 75
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en %) : 64
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans (en %) : 60



SUITES DE PARCOURS

- BP Cuisine
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BAC Pro Cuisine



CONTACT APPRENTISSAGE

04 12 05 06 07

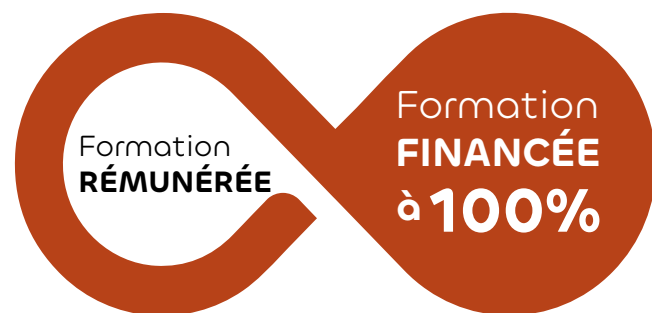
info.perpignan@skoolnjob.com

RNCP38722

Certificateur : MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

Date d'enregistrement de la certification : 05/06/2024

V2 - 01/04/2026



Titre Pro COMMIS DE CUISINE

PROGRAMME

BLOC 1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits (RNCP38722BC01)

BLOC 2 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts (RNCP38722BC02)

BLOC 3 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds (RNCP38722BC03)

BLOC 4 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux (RNCP38722BC04)

Compétences attestées voir site skoolnjob.com
RNCP38722- V2 - 01/04/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du Titre Pro.

Passerelle : Aucune / Équivalence : voir fiche RNCP38722



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel

- Pédagogie active
- Apports théoriques et techniques
- Mise en pratique professionnelle
- Apprentissage en entreprise



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque bloc de compétences est évalué à l'écrit et ou à l'oral.
- Mise en situation, dossier de présentation (voir description des épreuves sur le site skoolnjob.com)

Évaluation réalisée par un jury professionnel extérieur au centre de formation. La session d'examen a lieu en présentiel sur le site situé au 145 Chemin de la Passio Vella à Perpignan.



MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenti. La formation est réalisée par des formateurs qualifiés basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et travaux pratiques. Support de cours délivré à chaque participant.

€ TARIFS*

Le coût de la formation est pris en charge en totalité par l'OPCO compétent.

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap, nous contacter. Nos locaux sont accessibles aux PMR.



skoolnjob.com



04 12 05 06 05

info.perpignan@skoolnjob.com

145 Chemin de la Passio Vella

66100 PERPIGNAN

