



**Antée formation**  
apprendre autrement

## TITRE PROFESSIONNEL

# COMMIS DE CUISINE

### NIVEAU OBTENU : Niveau 3 (CAP/BEP)

#### LE MÉTIER

Le Commis de cuisine participe à la production culinaire et au bon déroulement du service. Par sa rigueur, sa maîtrise des bases techniques et son sens de l'organisation, il contribue à la satisfaction des clients et à la qualité des prestations de l'établissement.

Il prépare les produits, réalise des recettes simples, dresse les assiettes, participe à l'envoi et veille en permanence au respect des règles d'hygiène, de sécurité et de propreté.

#### LES EMPLOIS VISÉS

Commis de cuisine, Commis de cuisine en collectivité, Premier commis, Commis tournant.

Possibilités d'évolution :

Chef de partie, Cuisinier, Second de cuisine, Chef de cuisine (avec expérience).

---

#### PRÉ-REQUIS

- Niveau requis : accessible dès la sortie de 3e / CAP non obligatoire.
- Admission possible par expérience : première expérience en restauration ou forte motivation pour les métiers de cuisine.
- Bonne condition physique, capacité à travailler debout et en rythme soutenu.
- Sens de l'organisation, rigueur, réactivité et esprit d'équipe.

#### DURÉE

12 mois  
en alternance

#### FINANCEMENT

OPCO,  
CPF + Financement personnel

#### LIEU DE FORMATION

42 rue de la Gitonnière, 37 300 Joué-les-Tours - 02 47 67 65 18  
contact@antee-formation.com



## TITRE PROFESSIONNEL

# COMMIS DE CUISINE

BLOC 1	BLOC 3
<p><b>Réceptionner, stocker et inventorier les produits</b></p> <p>Contrôle qualitatif et quantitatif des marchandises Réception des livraisons Rangement des denrées selon les normes en vigueur Suivi des stocks et participation aux inventaires</p>	<p><b>Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds</b></p> <p>Mise en place du poste chaud Réalisation des cuissons et préparations minute Dressage des plats et accompagnements Participation au rythme du service et à l'envoi</p>
BLOC 2	BLOC 4
<p><b>Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts</b></p> <p>Mise en place du poste de travail Préparation des recettes froides et sucrées Assemblage, dressage et présentation soignée Envoi des productions dans le respect des consignes</p>	<p><b>Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux</b></p> <p>Nettoyage des matériels et ustensiles Remise en état du poste de travail Entretien des locaux de production Application des protocoles d'hygiène et de désinfection</p>

## MODALITÉS D'ACCÈS

L'entrée en formation peut se faire en formation initiale, alternance, reconversion ou formation continue, après étude du projet professionnel et validation du dossier.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle en cuisine : réalisation d'une entrée, d'un plat chaud et d'un dessert pour 4 personnes.

Entretien technique avec le jury.

Entretien final basé sur le dossier professionnel.

La certification est composée de 4 blocs de compétences, validables indépendamment.

L'obtention du Titre Professionnel Commis de cuisine nécessite la validation de l'ensemble des blocs.