



TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

FORMATION en alternance de niveau III

RNCP 38722-Ministère du Travail

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/38722/>

DURÉE ET LIEU

Dates : Janvier 2026 - Juin 2026

Durée : 655 h.

- 9 mois : 24 semaines à la MFR,
- 9 semaines en entreprise (305 h)
- Parcours aménagé selon résultats du positionnement et situation de handicap.

Lieu :

MFR-CFA LA ROCHE DU TRESOR
18, rue du Couvent
25390 Orchamps-Vennes

COÛT PAR PARTICIPANT

- Formation prise en charge financièrement par la Région BFC, avec rémunération régionale et le cas échéant possibilités d'indemnisation de France Travail.

Hébergement - repas du soir - petit déjeuner : 80€ par semaine

RESPONSABLE DE L'ACTION/CONTACT

Responsable de l'action : M. MEIGNIER Sylvain
Référénte : CHOPARD Martine

Pour toute information :

sylvain.meignier@rochedutresor.com

03 81 56 04 05

EMPLOIS ET DÉBOUCHÉS

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Second de cuisine

PUBLICS, PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS, OBJECTIFS, CONTENU

PREREQUIS, MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

Prérequis :

- Demandeur(s) d'emploi en formation, contrat d'apprentissage, salariés en formation
- Accessibilité aux personnes en situation de handicap compatible avec l'exercice du métier, sans limite d'âge. (Prendre contact avec Martine Chopard-référente handicap-0381560405)

Modalités et délais d'accès :

- Apprenti : entretien et positionnement
- Stagiaire Formation Continue : entretien individuel, positionnement, obtention d'un financement (Employeur, OPCO, Pôle Emploi, ...)
- Entrée possible en cours de formation

OBJECTIFS :

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant s'orienter dans les métiers de la restauration ou ayant déjà une expérience qu'ils souhaitent consolider.

3 grandes compétences devront être validées.

1. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.
Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.
2. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud.
Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.
Réaliser les cuissons longues au poste chaud.
Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.
3. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant
Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.
Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

la roche du trésor

www.mfr-rochedutresor.com



MODALITÉ PÉDAGOGIQUES :

- Alternance Entreprise - MFR
- Pédagogie "intégrative" et active s'appuyant sur le vécu professionnel, des travaux de groupe, des cas concrets, des travaux pratiques, des visites sur le terrain, un accompagnement individualisé.
- Moyens pédagogiques : salle informatique équipée, tablette multimédias, cuisine pédagogique, partenariat avec des professionnels.

COMPÉTENCES VISÉES :

Réceptionner, stocker et inventorier les produits :

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts :

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds :

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

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

- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

SUIVI ET EVALUATION DE L'ACTION :

SUIVI DE L'ACTION :

- Par le responsable de formation
- Emargements, entretiens et bilans individuels, évaluations des compétences, conventions, livret d'alternance, certificat de réalisation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Mise en situation professionnelle : 4 h
- Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.
- A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes :
 - - une entrée ;
 - - un plat protidique garni et accompagné d'une sauce ;
 - - un dessert.
- Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production.
- Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.
- Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
- - Entretien technique : 25 min
- L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.
- Entretien final : 15 min
- Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
- Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h 40 min

EVALUATION DE L'ACTION :

- Bilan collectif à chaque fin de session MFR
- Enquête de satisfaction individuelle à chaud et à froid.
- Indicateurs de résultats tous statuts confondus :
 - Taux de présentation session 2023 : 100%
 - Taux d'obtention de la certification session 2023 : 100%

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>