Formation TP Commis de Cuisine
Contrat d'apprentissage

RNCP 00358- Délivré par le ministère du travail depuis le 05/06/2024

Mise à jour le 03/11/25

Prérequis

- Avoir entre 16 et 29 ans (sauf pour les personnes avec RQTH)
- Avoir un projet professionnel en lien avec le secteur de la restauration
- Savoir lire, écrire et compter en français

Dates

1 session unique du 30 septembre 2025 au 7 juillet 2026 pour un groupe de 12 apprentis maximum

Objectifs

- Préparer et valider un Titre Professionnel Commis de Cuisine de Niveau III
- Exercer un métier dans la restauration
- Permettre à des personnes en apprentissage de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste

Objectifs techniques

- CCP1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- CCP2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- CCP3: Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- CCP4: Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Durée

1 semaine en centre de formation (419 heures)
2 semaines chez l'employeur (1027 heures)
Au total = 1446 heures

Coût & Rémunération

- Formation prise en charge par AKTO

A partir de 27% du SMIC, évolutif en fonction de l'âge et de la situation pour plus de précision rendez-vous sur service-public.fr

Modalité et délais d'accès

1. Inscription via les prescripteurs et les partenaires ou les réseaux sociaux mobilisés. Dès Avril 2025
2. Entretien individuel de motivation avec test de connaissances Entre Avril et Septembre 2025
3. Phase d'accompagnement à la recherche d'un contrat d'apprentissage De Mai à Septembre 2025
4. Signature tripartite du CERFA (si entreprise trouvée) Entre Mai et Septembre 2025
5. Entrée en formation 30 Septembre 2025

Cofinancé par l'Union européenne

Méthodes mobilisées

Centre de formation

Enseignement théorique

En restaurant-école

Consolidation théorique et pratique

En entreprise

Mise en application des savoirs

Notre méthodologie est basée sur le « act to learn » - agir pour apprendre.

Dans nos formations, chaque lieu d'apprentissage est conçu pour faciliter le développement des compétences transverses et liées au métier pour obtenir le titre professionnel visé.
Celles-ci sont travaillées dans notre restaurants-école afin de gagner en confiance pendant les temps en entreprise.
Les cours sont interactifs et variés : présentations, visites, rencontres avec des professionnels, études de cas etc. Autant de façons d'apprendre efficacement tout en restant actif.

Notre plus-value : Un accompagnement global.
Durant le parcours, un Conseiller Emploi Formation Insertion (CEFI) est à vos côtés pour vous accompagner.
Des entretiens réguliers seront proposés afin de vous soutenir dans vos démarches socio-professionnelles.

Evaluation

1. Dès l'entrée, un test de positionnement nous permettra d'adapter votre parcours à vos besoins.
2. Durant votre parcours, des évaluations d'acquis réguliers (QCM, travaux pratiques...).
3. Un suivi des compétences métiers et comportementales en entreprise.
4. Des auto-évaluations suivies d'échanges constructifs avec l'équipe pédagogique.
5. Passage du TP de niveau III du titre Commis de Cuisine

Première promotion actuellement en cours sur l'année 2025-2026
Communication des indicateurs de résultats à partir de juillet 2026

Référente handicap :
Caroline JOUBERT
caroline.joubert@apprentis-auteuil.org
Fiche de contact

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Après la formation

Emplois possibles
Commis de cuisine, Commis de cuisine en collectivités

Formations possibles
Cuisinier en collectivités / responsable de cuisine en restauration collective

Pôle Avenir Emploi de la Fondation Apprentis d'Auteuil
Delphine ALLIBERT, Coordinatrice Emploi Formation Insertion
06 63 71 08 83
delphine.allibert@apprentis-auteuil.org
https://aura.apprentis-auteuil.org/editorial/pole-avenir-emploi/