

PROGRAMME DE FORMATION
TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

Sigle : CCUI | Niveau 3 | Code titre : TP-00358 | Code NSF : 221t

Présentation générale

Dans le cadre du partage et du co-portage des parcours, SELFORME assure avec ses branches territoriales la gestion administrative et pédagogique des formations dispensées par ses formateurs et prestataires de formation.

SELFORME et le centre de formation organisent le parcours de formation dont le programme correspond à la préparation aux épreuves du TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE.

Le commis de cuisine participe à la production culinaire au sein d'une brigade ou d'une équipe de restauration. Il réceptionne, contrôle, range et suit les produits, réalise les préparations préliminaires et les mises en place, puis prépare, dresse et envoie des entrées, des desserts et des plats chauds sous l'autorité d'un supérieur hiérarchique.

Il applique les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de sécurité au travail et d'ergonomie. Il réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production, nettoie et remet en état les matériels, les postes de travail, les locaux de production et leurs annexes, dans le respect des procédures de l'établissement.

Cadre réglementaire du diplôme préparé

- Titre professionnel : Commis de cuisine, sigle CCUI, niveau 3 (cadre national des certifications 2019).
- Référentiel d'évaluation (RE) du titre professionnel Commis de cuisine, code titre TP-00358, millésime 08, mis à jour le 13 février 2024.
- Code NSF : 221t - Cuisine ; code ROME : G1602 ; formacodes : 42760, 42725, 42752, 42708 et 42742.
- Arrêté du 4 janvier 2024, paru au Journal officiel le 25 janvier 2024, avec date d'effet au 5 juin 2024.
- Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.
- Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen et définissant les conditions d'agrément des organismes.

Public visé, prérequis et capacités professionnelles requises

- Pour un titre de niveau 3, aucun niveau de diplôme inférieur n'est exigé : le candidat doit maîtriser les savoirs de base utiles à l'entrée en formation et/ou justifier d'une expérience significative dans le métier de la restauration, de la cuisine ou de la production alimentaire.
- Réussir les tests d'entrée organisés par l'organisme de formation et l'entretien de positionnement.
- Disposer d'un niveau de français permettant de comprendre des consignes, lire une fiche technique simple, renseigner des supports d'autocontrôle et communiquer avec l'équipe.
- Avoir un intérêt pour les métiers de la cuisine, la production culinaire, le dressage, le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le travail en brigade et la coopération au sein d'un collectif.

Buts de la formation

- Intégrer le stagiaire dans l'environnement professionnel de la cuisine et de la restauration.
- Lui permettre d'acquérir les compétences pratiques et professionnelles nécessaires au titre professionnel Commis de cuisine.
- L'amener à réceptionner, contrôler, ranger et suivre les produits dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
- Le conduire à réaliser les mises en place, assembler, dresser et envoyer des entrées, des desserts et des plats chauds pour quatre personnes à partir de fiches techniques.
- Le préparer à nettoyer, désinfecter et remettre en état les matériels, les postes de travail, les locaux de production et leurs annexes.
- Développer les compétences transversales attendues : travailler et coopérer au sein d'un collectif, organiser ses actions et respecter des règles et des procédures.
- Préparer le candidat aux modalités d'évaluation : mise en situation professionnelle, entretien technique, dossier professionnel et entretien final.



Méthodes pédagogiques et techniques mises en œuvre

Le système pédagogique préconisé associe plusieurs modalités d'apprentissage afin d'articuler acquisition des savoirs, entraînement aux gestes professionnels et préparation aux épreuves certificatives.

Actions de formation en présentiel

Ces sessions se déroulent dans un environnement où les participants se retrouvent physiquement dans un même lieu. Elles favorisent l'interactivité, les échanges instantanés avec l'équipe pédagogique et les mises en situation professionnelles : contrôle des produits, organisation rationnelle du travail, mises en place, productions culinaires, dressages, envois, plonge batterie, nettoyage et désinfection.

Sessions d'apprentissage à distance

Les sessions d'apprentissage à distance s'organisent autour de trois modalités complémentaires : la visioconférence, le e-learning tutoré et les prescrits de formation. Elles permettent aux apprenants de progresser de manière structurée, tout en bénéficiant d'un accompagnement pédagogique adapté à leurs besoins.

Visio

Les sessions en visioconférence correspondent à des temps d'apprentissage à distance synchrones. Elles se déroulent en direct avec l'équipe pédagogique et permettent une interactivité immédiate avec les formateurs et les autres apprenants.

Ces temps favorisent les échanges, les questions-réponses, l'analyse de situations professionnelles, les rappels méthodologiques, la préparation aux évaluations et le maintien d'une dynamique de groupe.

E-learning tutoré

Les apprenants ont accès à des contenus de formation via la plateforme Moodle LMS - Learning Management System. Cette plateforme centralise des modules interactifs composés d'objectifs pédagogiques, de cours, de résumés, d'exercices, de quiz, de vidéos interactives et d'évaluations.

Ces ressources jalonnent le parcours de formation et permettent une progression structurée. L'apprenant peut avancer à son rythme, selon ses contraintes personnelles et professionnelles, tout en bénéficiant d'un accompagnement pédagogique. Les interactions avec l'équipe pédagogique peuvent se faire de manière différée, notamment par e-mail, téléphone, groupes de discussion ou via la plateforme Moodle.

Prescrits

Selon un calendrier défini, les apprenants réalisent des prescrits transmis par l'équipe pédagogique. Ces travaux peuvent prendre la forme de recherches, d'exercices, de fiches techniques à analyser, de supports d'autocontrôle à compléter, de préparations en lien avec les règles d'hygiène et de sécurité ou de révisions des procédures professionnelles.

Ces actions d'apprentissage sont réalisées au rythme de chaque apprenant et peuvent s'effectuer en entreprise, à domicile ou dans tout autre lieu adapté. Les heures réalisées dans ce cadre sont imputables au même titre que celles effectuées en centre de formation.

Accompagnement technique et pédagogique

- Assistance technique : Matthieu Caffin (matthieu-caffin@selforme.com), de 9h à 17h, avec réponse dans un délai de 48 heures ouvrées maximum.
- Accompagnement pédagogique : un tuteur désigné et/ou l'équipe pédagogique accompagne l'apprenant et répond aux échanges asynchrones dans un délai de 48 heures.
- Outils mobilisés : plateforme Moodle, fiches techniques de fabrication, supports d'autocontrôle, plan de nettoyage et de désinfection, documents professionnels, grilles d'auto-positionnement, études de cas, équipements de cuisine et ressources professionnelles.

Contenu pédagogique en lien avec le référentiel Commis de cuisine

Activités types / CCP	Compétences professionnelles
CCP 1 Réceptionner, stocker et inventorier les produits	1. Réceptionner les produits 2. Ranger les produits et suivre l'état des stocks
CCP 2 Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	3. Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts 4. Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

CCP 3 Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	5. Réaliser la mise en place au poste chaud 6. Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
CCP 4 Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	7. Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail 8. Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

CCP 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits

1. Réceptionner les produits : contrôler quantitativement et qualitativement les produits à partir du bon de commande et du bon de livraison, vérifier leur conformité sanitaire selon les critères de fraîcheur et compléter les supports d'enregistrement.
2. Ranger les produits et suivre l'état des stocks : appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie, ranger les produits selon leur nature et leur durée de vie, vérifier les températures des enceintes de stockage, inventorier les stocks et transmettre les informations au supérieur hiérarchique.

CCP 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

3. Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts : mettre en place le poste de travail, réunir, peser et compter les produits, réaliser les opérations préliminaires, les taillages, les préparations de base, les cuissons et le conditionnement dans le respect des consignes de production.
4. Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts : mettre en place le poste pour le service, assembler et assaisonner les produits, dresser avec soin et esthétisme dans les contenants prévus, réserver et envoyer selon les consignes du supérieur hiérarchique.

CCP 3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

5. Réaliser la mise en place au poste chaud : préparer le poste, réunir et peser les produits, réaliser les opérations préliminaires, taillages, préparations de base, pré-cuissons et cuissons, puis conditionner et réserver dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.
6. Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds : assembler et assaisonner les produits, remettre en température les préparations culinaires élaborées à l'avance, dresser les plats chauds avec soin, réaliser les cuissons minute et envoyer selon les consignes.

CCP 4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

7. Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail : débarrasser les postes, nettoyer, désinfecter et remettre en état les matériels et les postes de travail conformément au plan de nettoyage et de désinfection.
8. Nettoyer les locaux de production et leurs annexes : appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, nettoyer les plans de travail, matériels, surfaces et sols, appliquer le plan de nettoyage et de désinfection et enregistrer les opérations réalisées.

Compétences transversales travaillées pendant le parcours

- Travailler et coopérer au sein d'un collectif : s'intégrer dans une brigade ou une équipe de restauration, communiquer avec ses collègues et contribuer à la fluidité du service.
- Organiser ses actions : préparer son poste, respecter l'ordre des opérations, gérer son temps de production et prioriser les tâches selon les consignes.
- Respecter des règles et des procédures : appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de sécurité au travail, d'ergonomie, de nettoyage et de désinfection.

Modalités d'évaluation et de certification

L'obtention du titre professionnel Commis de cuisine se caractérise par une évaluation des compétences par un jury au vu de la mise en situation professionnelle, de l'entretien technique, du dossier professionnel, des résultats des évaluations passées en cours de formation et de l'entretien final. Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.



Modalité	Durée	Organisation
Mise en situation professionnelle	04 h 00	Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. À partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes une entrée, un plat protidique garni accompagné d'une sauce et un dessert. Il réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production, 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	00 h 25	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes au débrief avec le candidat, puis questionne le candidat afin d'évaluer la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et de compléter l'évaluation des autres compétences.
Questionnaire professionnel	Sans objet	Sans objet.
Questionnement à partir de production(s)	Sans objet	Sans objet.
Entretien final	00 h 15	Échange avec le candidat, y compris sur le dossier professionnel, afin de vérifier sa compréhension du métier et de son contexte d'exercice.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 04 h 40. La session mobilise également le jury pour la mise en situation professionnelle, l'entretien technique, l'entretien final, les corrections et la délibération.

Production attendue lors de la mise en situation professionnelle

La mise en situation professionnelle comporte trois parties et s'appuie sur des fiches techniques de fabrication. Le candidat réalise pour quatre personnes une entrée, un plat protidique garni accompagné d'une sauce et un dessert.

- Partie 1 (25 min) : le candidat s'approprie le sujet et rédige la fiche d'organisation rationnelle du travail.
- Partie 2 (3 h 15 min) : le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises et complète le support d'autocontrôle fourni.
- Le candidat réalise quatre entrées dressées en portion individuelle ou en multiportions, dans les contenants définis par la fiche technique.
- Le candidat réalise quatre portions d'un plat protidique garni accompagné d'une sauce, dressées dans les contenants définis par la fiche technique.
- Le candidat réalise quatre desserts dressés en portion individuelle ou en multiportions, effectue la plonge batterie au fur et à mesure de la production et envoie ses préparations selon les consignes du jury.
- Partie 3 (20 min) : après l'envoi, le candidat termine la plonge, remet en état son poste de travail et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection.

L'entretien technique comporte un débrief de la mise en situation professionnelle, puis un questionnement sur la réception des produits, le rangement et le suivi des stocks, les mises en place, les assemblages, les dressages, les envois, le nettoyage des matériels et locaux, ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité.

Critères d'évaluation synthétiques par compétence

Compétence	Critères d'évaluation
Réceptionner les produits	Règles d'hygiène et de sécurité appliquées ; contrôles quantitatifs et qualitatifs réalisés ; conformité sanitaire vérifiée ; support d'enregistrement complété.
Ranger les produits et suivre l'état des stocks	Produits rangés selon leur nature et leur durée de vie ; enceintes de stockage identifiées ; températures vérifiées ; stocks inventoriés ; état des stocks transmis selon la procédure.
Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts	Poste préparé selon les consignes ; produits réunis, pesés et comptés ; opérations préliminaires, taillages, préparations de base et cuissons réalisées ; préparations conditionnées et réservées dans le respect des règles sanitaires.
Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts	Produits assemblés et assaisonnés selon la fiche technique ; dressage soigné et esthétique ; préparations réservées et envoyées selon les consignes du supérieur hiérarchique.
Réaliser la mise en place au poste chaud	Poste de travail mis en place ; produits réunis, pesés et comptés ; opérations préliminaires, taillages, préparations de base, précuissons et cuissons réalisées ; préparations conditionnées et réservées en sécurité.
Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	Produits assemblés et assaisonnés selon la fiche technique ; remises en température réalisées selon la procédure ; plats chauds dressés avec soin ; cuissons minute et envois réalisés selon les consignes.
Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail	Postes débarrassés ; matériels et postes nettoyés et désinfectés conformément au plan de nettoyage et de désinfection ; postes remis en état pour le service suivant.
Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	Règles d'hygiène et de sécurité appliquées ; surfaces, sols et annexes propres ; plan de nettoyage et de désinfection appliqué ; opérations enregistrées conformément aux consignes.

Secteurs d'activité et emplois accessibles

- Secteurs : restauration commerciale, restauration collective, hôtellerie-restauration, restauration traditionnelle, restauration rapide, traiteur, cuisines centrales et établissements proposant une activité de production culinaire.
- Emplois accessibles : commis de cuisine, aide de cuisine, employé de cuisine, préparateur en cuisine, agent de restauration ou collaborateur de production culinaire selon l'organisation de la structure.

Plateau technique d'évaluation

Le plateau technique comprend un local fermé pour l'organisation rationnelle du travail, une cuisine professionnelle comprenant une zone de préparations préliminaires, une zone de production culinaire et une zone réservée au lavage de la batterie de cuisine, ainsi que des locaux fermés pour l'entretien technique et l'entretien final. Les ressources mobilisées comprennent notamment un plan de travail, un fourneau, des espaces de stockage réfrigéré, des matériels de cuisson et de préparation, la vaisselle de service, les équipements de protection, les matières d'œuvre, la tenue professionnelle et la mallette de cuisine du candidat.

Modalités de suivi et d'évaluation en cours de formation

Le suivi combine positionnement initial, individualisation du parcours, évaluations formatives par compétence, exercices pratiques en cuisine, analyses de fiches techniques, contrôles d'hygiène et de sécurité, supports d'autocontrôle, simulations professionnelles, accompagnement au dossier professionnel et entraînements aux épreuves certificatives.