



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE



## Titre à finalité professionnelle **Commis de cuisine**



### Restauration (rapide, collective, cafétéria)

Le ou la commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon la **taille** (depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade compte plusieurs dizaines de personnes), le **type de prestations** (du plat du jour à visée économique aux établissements proposant une cuisine raffinée).

### Objectifs de la formation

**Le titulaire du Titre professionnel Commis de cuisine est capable :**

- de maîtriser les techniques culinaires, les cuissons simples et les mises en température des plats
- de réaliser des préparations préliminaires à la fabrication des plats d'un menu en autonomie
- de dresser les assiettes, fabriquer des pâtisseries de restaurant simples
- de participer à la réception des marchandises et à la gestion des stocks
- de planifier ses actions au sein de l'équipe de cuisine
- d'entretenir son poste et son environnement

### Contenu de la formation

**Enseignement Professionnel (420h) :**

- Pratique de cuisine
- Technologie professionnelle
- Hygiène
- Prévention, Santé, Environnement

### Modalités d'organisation


**Par année de formation :**

- 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise.
- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).


 **Campus**  
Quimper

 **Prérequis**  
Aucun


 **Public**  
Salarié

 **Modalité & délais d'accès**  
Fiche de candidature, entretien individuel et test d'évaluation. 16 ans minimum. Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.

 **Durée**  
Parcours en 1 an

 **Validation**  
Diplôme inscrit au RNCP\* :  
Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine. Niveau 3

 **Type de contrat**  
Contrat de professionnalisation

 **Frais formation**  
Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

■ ?

## Entreprises conseillées

■ ?

[Nous consulter](#)

## Accessibilité aux personnes handicapées

[Nous consulter](#)



## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant et une chambre d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Présentiel en salles de cours
- Présentiel sur plateau technique
- Mise en situation professionnelle
- Étude de cas

La certification est obtenue par validation de blocs de compétences en cours de formation et par un jury final.

## Poursuites d'études

Après le CQP Commis de cuisine, il est possible de préparer un Bac Pro Cuisine.

## Perspectives professionnelles

Le titulaire du Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine peut occuper un poste de commis de cuisine. Il peut ensuite évoluer vers des postes à responsabilité (second de cuisine, chef de partie...). Il peut également créer son entreprise.

## Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La croix fresche blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - [accueil.dinan@cma22.fr](mailto:accueil.dinan@cma22.fr)

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Faculté des Métiers - Site de Bruz

Rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - [facmet@fac-metiers.fr](mailto:facmet@fac-metiers.fr)

[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Faculté des Métiers - Site de Fougères

37, bd de Grosly - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - [fougeres-secretariat@cma-rennes.fr](mailto:fougeres-secretariat@cma-rennes.fr)

[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - [cfa.ploufragan@cma22.fr](mailto:cfa.ploufragan@cma22.fr)

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Campus de Quimper

24, route de Cuzon - 29 000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)

[www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

### Faculté des Métiers - Site de Saint-Malo

68, avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - [facmetiers@cma-rennes.fr](mailto:facmetiers@cma-rennes.fr)

[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Vannes

Boulevard des îles - 56 000 VANNES

02 97 63 95 10 - [cfa@cma-morbihan.fr](mailto:cfa@cma-morbihan.fr)

[www.cma56.bzh](http://www.cma56.bzh)