



TITRE PROFESSIONNEL NIVEAU 3 • RNCP38722

Commis de cuisine

Un professionnel de la brigade, qui prépare, dresse et envoie entrées, plats chauds et desserts.

 **420 heures**
ajustable selon le profil

 **Alternance**

 **0 € en alternance**
4 550 € TTC en
financement direct

 **Partout en France**
distanciel ou hybride

 **Entrée permanente**
inscription toute
l'année

 **Sans diplôme requis**
test de positionnement
à l'entrée



Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité :
93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE :
8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

AUGUSTE
ACADÉMIE

Le métier

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réceptionne et range les produits, réalise la mise en place, prépare et dresse avec goût des entrées, des plats chauds et des desserts, puis les envoie selon les consignes de son supérieur hiérarchique. Il nettoie matériels et locaux, lutte contre le gaspillage et économise l'énergie. Il travaille seul ou en équipe. Il exerce en restauration commerciale, en restauration collective et en catering aérien ou ferroviaire.

Ce que vous saurez faire

- | | |
|--|---|
| ★ Réceptionner et contrôler les produits, les ranger et suivre l'état des stocks | ★ Dresser et envoyer les plats chauds selon les consignes du supérieur |
| ★ Réaliser les prétraitements et la mise en place des postes de travail | ★ Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes et les locaux |
| ★ Préparer, assembler et dresser les entrées et les desserts | ★ Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail |
| ★ Conduire les cuissons minute et remettre en température les préparations | ★ Agir en écocitoyen : lutte contre le gaspillage, économies d'énergie, tri |

À qui elle s'adresse

Public visé

- ★ Candidats en poursuite ou reprise d'études
- ★ Salariés
- ★ Public en reconversion professionnelle
- ★ Demandeurs d'emploi

Prérequis

- ★ Aucun diplôme requis
- ★ Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral
- ★ Test de positionnement

Débouchés

- ★ Commis de cuisine
- ★ Commis de cuisine en collectivité
- ★ Premier commis
- ★ Commis tournant



Le programme

CCP 1

Réceptionner, stocker et inventorier les produits

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

CCP 2

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

CCP 3

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

CCP 4

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

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

Certification et validation par blocs

Titre professionnel du ministère du Travail · [RNCP38722](#) · enregistré au RNCP jusqu'au 05/06/2029.

Chacun des 4 CCP peut être validé indépendamment. Le titre complet s'obtient par capitalisation des 4 CCP et l'entretien final avec le jury.

Modalités d'évaluation

★ *Tout au long de votre parcours, vous aurez des activités et des quiz en auto-évaluation pour vous préparer à l'examen final.*

L'examen se passe en présentiel dans un centre agréé par le ministère du Travail. Plusieurs sessions ont lieu chaque année. Les candidats sont évalués par un jury de professionnels. Durée totale de l'épreuve : 5 h 25.

Le jury s'appuie sur

- ★ Les résultats des évaluations passées en cours de formation
- ★ Un dossier professionnel faisant état des pratiques professionnelles
- ★ Une mise en situation professionnelle (4 h 45) : une entrée, un plat garni et un dessert pour 4 personnes
- ★ Un entretien technique (25 min)
- ★ Un entretien final avec le jury (15 min)

Passerelles et suites de parcours

Équivalences et passerelles

Correspondances partielles avec le CAP Cuisine (RNCP37553), le TP Employé polyvalent en restauration (RNCP38663) et l'ancien TP Cuisinier (RNCP34095).

Titulaire d'un bloc ? Contactez-nous.

Poursuivre après

Poursuivre vers un parcours de niveau 4 en préparant le TP Chef de partie Arts culinaires et pâtisserie.



Organisation de la formation

Durée et rythme

- ★ Parcours de 12 mois : à partir de 420 heures de formation, ajustable en fonction du profil
- ★ Format hybride : 20 % en présentiel, 80 % à distance
- ★ Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise
- ★ Période en entreprise de 210 heures minimum, obligatoire pour se présenter à l'examen

En contrat d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Méthodes et délais d'accès

- ★ Inscription et démarrage toute l'année
- ★ Accès à la plateforme de formation 24 h après l'enregistrement de votre dossier
- ★ Équipement requis : ordinateur, connexion internet stable, caméra et micro
- ★ Assistance technique et pédagogique : pedagogie@auguste-academie.com, réponse sous 72 h
- ★ Pédagogie adaptée à chaque profil : hybride, ou 100 % à distance si le profil le nécessite
- ★ Ateliers, coaching examens, masterclass
- ★ Formateurs experts du métier
- ★ Accès illimité à la plateforme et à ses ressources
- ★ Accompagnement individuel et personnalisé
- ★ Accompagnement à la recherche d'alternance

Financement et tarifs

EN ALTERNANCE

0 €

Reste à charge nul pour l'apprenti. Coût pédagogique pris en charge par l'OPCO.

FINANCEMENT DIRECT

4 550 € TTC

Tarif particulier pour un parcours de 12 mois.
Prise en charge possible selon votre situation et le dispositif.

Dispositifs mobilisables

- ★ Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- ★ CDI apprentissage
- ★ France Travail
- ★ CPF
- ★ Entreprise
- ★ Autofinancement

Lieux et accessibilité

- ★ Formation accessible partout en France : cours à distance et sessions en présentiel dans plusieurs villes. Nous consulter pour la disponibilité du lieu.
- ★ Accessibilité aux personnes en situation de handicap : adaptation en fonction du handicap (pédagogie, tiers temps à l'examen...). Contactez le référent handicap pour étudier votre situation.

Indicateurs de résultats

Basé sur la période de septembre 2025 à septembre 2026 (première promotion en cours, 72 apprentis depuis l'ouverture)

- ★ Taux de rupture des contrats d'apprentissage : 12 %
- ★ Taux d'interruption en cours de formation (abandon) : 33 %
- ★ Taux d'obtention du titre professionnel : publié après la première session d'examen
- ★ Taux de poursuite d'études et taux d'insertion professionnelle à 6 mois : publiés 6 mois après la sortie de la première promotion
- ★ Valeur ajoutée de l'établissement : calculée par l'État ([InserJeunes](#)) à partir des premiers résultats

Pour voir notre méthode de calcul de nos taux, cliquez ici.





AUGUSTE ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.

Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.

Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.