

TFP COMMIS DE CUISINE TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 3

2024 TAUX DE CERTIFICATION : 94%

TAUX DE SATISFACTION : 92%

Durée	399 heures, soit 57 jours (parcours complet) <i>dont 280h en centre et 119h en entreprise</i>	Tarif	INTER : 8400€ HT /pers (parcours complet) INTRA : nous contacter <i>Frais de certification inclus</i>
Public visé	Toute personne amenée à intervenir dans l'activité de cuisine et souhaitant obtenir son titre à finalité professionnelle de niveau 3 (TFP) Commis de cuisine	Pré-requis	Le candidat doit être capable de lire et comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires, effectuer des calculs et conversions de base, et s'exprimer clairement en français au sein d'un collectif de travail.
Lieu	☒ ASFOREST ☐ en ligne ☐ en entreprise ☐ mixte	Dates	Prochaines dates nous contacter (parcours complet ou bloc de compétences)

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à comprendre le fonctionnement d'une cuisine professionnelle et maîtriser des techniques de cuisine professionnelle et d'entretien de votre poste et des locaux.

Vous serez capable de réaliser des préparations préliminaires et des mets simples et dresser des plats pour les transmettre au personnel de salle, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Vous pourrez enfin prétendre à l'obtention d'un titre à finalité professionnelle de niveau 3 Commis de cuisine, reconnu par la branche professionnelle du secteur HCR ([RNCP 37859](#) – Commis de cuisine – CERTIDEV – enregistrée le 19-07-2023).

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

Module 1- Environnement HCR (14 heures)

- Connaître le secteur HCR et les différents types d'établissements
- S'approprier les enjeux de développement durable et de transition écologique

Module 2- Hygiène et sécurité (21 heures)

- Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale (attestation Hygiène et Sécurité Alimentaire en restauration commerciale)
- Intervenir en cas d'incident

Module 3- Préparations culinaires de base (161 heures)

- Travailler et transformer les produits pour préparations froides et chaudes
- Maîtriser les différentes techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

Module 4- Gestion des stocks (21 heures)

- Réceptionner et contribuer à la gestion des stocks
- Prévenir les TMS avec les bons gestes et postures

Module 5- Compétences clés et soft skills (49 heures)

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

Module 6- Stage en entreprise (119 heures)

Evaluation continue (temps inclus dans les modules) à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

Evaluation finale (14 heures) : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

Le nombre d'heures est donc donné à titre indicatif – il pourra être revu en fonction notamment des tests de positionnement dans une logique d'individualisation des parcours.

En présentiel, des temps de pauses réguliers entre les séquences et suivant les activités pédagogiques favorisent la récupération mentale des participants, leur assimilation des connaissances et compétences, les interactions sociales entre les participants, et l'amélioration de leur performance en restant alertes et engagés tout au long de la formation.

BLOCS DE COMPETENCES

Le parcours de formation permet d'acquérir les compétences attendues dans le référentiel de compétences constitutif du TFP. Ces compétences sont regroupées en blocs de compétences. Elles seront évaluées tout au long de la formation suivant le référentiel de certification, en vue de la préparation de l'évaluation finale et de l'obtention du TFP.

- Bloc 1 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- Bloc 2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification.

A l'issue de la formation, le dossier du candidat est transmis à la commission paritaire du certificateur qui, en fonction des résultats, valide l'obtention du TFP dans son intégralité, ou d'une attestation de blocs de compétences le cas échéant. En 2024, ASFOREST a présenté 166 candidats, soit un taux de présentation à l'examen de 87%. 94% d'entre eux ont reçu une certification : 66% ont obtenu leur TFP Commis de cuisine et 28% au moins un bloc de compétences. 58% sont en activité en sortie de formation.

Parcours professionnels - Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- En continuant d'exercer le même métier : la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- En exerçant le même métier mais dans un contexte différent : structure collective ou restauration traditionnelle par exemple.
- Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier : cuisinier par exemple.

En 2022, le certificateur affichait 999 certifiés avec un taux d'insertion global à 6 mois de 72% et un taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois de 58%.

METHODES MOBILISEES

- **Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives variées qui permettent d'enrichir l'expérience d'apprentissage, rendant la formation efficace et agréable pour les participants** (engagement, adaptation aux différents styles d'apprentissage, stimulation de la créativité, réduction de la fatigue cognitive, acquisition, développement et actualisation des connaissances et compétences...) : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback, évaluations...
- **Supports et ressources pédagogiques qui permettent de créer des environnements d'apprentissage riches et variés répondant aux besoins et aux préférences des participants** : présentation, tableau blanc, affiches, graphiques, fiches de travail, brochures, articles, études de cas, jeux éducatifs, parc informatique avec les licences logiciels nécessaires, sondages, quiz, vidéo tutoriel, écran de projection, applications web, plateforme en ligne...
- **Accompagnement et assistance pédagogiques permettant de structurer l'apprentissage et de le rendre interactif et soutenant, grâce à l'animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent** : accueil en formation,

introduction, suivi individualisé, adaptation aux besoins, encadrement du groupe, encouragement, gestion du stress, utilisation de ressources pédagogiques, activités pratiques, évaluations, feedback, suivi post-formation...

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Accès à la formation** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation ; l'employeur doit néanmoins tenir compte des délais imposés par un tiers payeur le cas échéant. L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, règlement intérieur, accueil physique...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution (attestation, facturation, réclamations...). Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 48h ouvrées.
- **Lieu, équipements et matériel** : Les espaces de formation ASFOREST, entièrement équipés (écrans, tableaux blancs, parc informatique, accès internet, cuisine d'application...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants, dans des locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. En matière d'accessibilité plus précisément, nous invitons tous les participants à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation. Si la formation se déroule en dehors du centre de formation (dans l'entreprise par exemple), l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation dans les bonnes conditions.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : *Les coûts des évaluations et de certification sont inclus dans le coût global du parcours.*

- **Test de positionnement** : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation. Suivant l'ingénierie prévue par le certificateur CERTIDEV, une grille d'évaluation construite sur la base des capacités attendues dans les blocs de compétences pour l'obtention du TFP et un entretien permettent d'établir un positionnement préalable par rapport au référentiel de certification, d'ajuster le parcours de formation, notamment le nombre d'heure de chaque module) et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Evaluation continue** : à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées. L'évaluation continue des compétences est réalisée en étroite collaboration entre le formateur référent en centre et le tuteur en entreprise lors de l'alternance. Les modalités d'évaluation sont complémentaires et permettent une évaluation fine par capacité et compétence et globale par bloc de compétences. A minima une visite ou un échange téléphonique pourront être organisées avec le formateur.
- **Evaluation finale** : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours. Suivant l'ingénierie prévue par le certificateur CERTIDEV, l'évaluation finale des compétences est réalisée par la commission d'évaluation composée d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel. Les épreuves « cœur de métier » sont de différentes natures : des mises en situations réelles ou reconstituées, des études de cas, des quizz et autres QCM, un entretien oral...

Suivi post-formation :

- Le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et sur demande employeur un relevé de présence peut également être établi.
- Enquête de satisfaction auprès des participants (à chaud à l'issue de la formation et à froid 3 mois après la fin de la formation) et auprès des employeurs permettant de mesurer la qualité de la formation et l'atteinte des objectifs.
- Le dossier candidat est transmis à la commission paritaire du certificateur qui, suivant son calendrier, valide l'obtention du TFP, ou d'une attestation de blocs de compétences le cas échéant.

mise à jour : 19/06/2025