



# Titre Professionnel Commis de cuisine

**Formation en alternance | RNCP 38722 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3**

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 06/03/2024 - **Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion**



Le commis de cuisine prépare et présente des plats pour satisfaire la clientèle et véhiculer une image positive de l'entreprise. Travaillant dans divers établissements, des restaurants gastronomiques aux traiteurs et à la restauration mobile, ce métier offre de nombreuses opportunités.

## TARIF

Formation financée par France  
Compétences et les OPCO

## DURÉE ET RYTHME

1 an

## LIEUX

Carcassonne, Perpignan

## ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

### Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

### Pré-requis et niveau d'entrée

- Le candidat doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout prolongée

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

# 88,69%

de réussite aux examens en  
Cuisine de Purple Campus

# 73,17%

d'embauche 6 mois après  
l'obtention du diplôme

## LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

## TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation  
possible.

## MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

**Validation**  
totale ou partielle par bloc ou  
certificat de compétences

**Évaluations**  
Contrôle continu / ponctuel  
Suivi en entreprise

**En fin de parcours**  
Délivrance de l'attestation de  
formation

## CO-TRAITANCE

Non

## ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

**Formateurs experts**  
des domaines et qualifiés par  
Purple Campus dans le cadre de sa  
démarche Qualité

**Pédagogie active et multimodale,**  
analyse de cas concrets, mise en  
situation, travail personnalisé en  
entreprise...

**Salles de formation** équipées pour  
une pédagogie active – plateaux  
techniques, Environnement  
Numérique de Travail (ENT),  
logiciels métiers

## PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

- Gestion appliquée à la restauration
- Hygiène alimentaire et sciences appliquées
- Technologie en cuisine
- Pratique professionnelle en cuisine :
  - les techniques de bases
  - les entrées
  - les plats chauds
  - les desserts
- Préparation et distribution de la production
- Sauveteur secouriste du travail
- Anglais professionnel

## APRÈS LA FORMATION

### Les métiers possibles

- Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Premier commis

### Poursuite d'études

- CAP Cuisine

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

