

La confiance peut sauver l'avenir



Unité de Formation des Apprentis - Antenne de Schiltigheim



Titre à Finalité Professionnelle

COMMIS DE CUISINE



FICHE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

TFP Commis de cuisine

La formation vous prépare au Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Commis de Cuisine.

Inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) n°**37859**

Nom du certificateur : Certidev

Date d'enregistrement de la certification : 19/07/2023

Date d'échéance de l'enregistrement : 19/07/2028

Présentation du métier

Le ou la titulaire du TFP Commis de Cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement par sa maîtrise de la technique culinaire et par sa rigueur. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

Le commis de cuisine assiste les cuisiniers et chefs de partie dans la préparation des plats, prépare les ingrédients nécessaires à la confection des recettes, maintient la propreté des espaces de production et des ustensiles, participe à la réception et au stockage des marchandises, applique les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et aide à la mise en place des plats pour le service.

L'apprentissage qu'est-ce que c'est ?

Un contrat d'apprentissage est un contrat de travail. Ce contrat en alternance permet d'acquérir une formation professionnelle en entreprise et de suivre en même temps des cours dans un Centre de Formation d'Apprentis (CFA ou UFA). Cette formation est validée par un diplôme reconnu.

L'apprentissage permet une entrée progressive dans la vie active et valorise l'expérience, en entreprise.

Prérequis

Pour des jeunes, mineurs ou adultes, ayant un objectif professionnel dans les métiers de la Restauration :

- A partir de 15 ans si le candidat a finalisé la classe de 3^{ème} au collège
- Âgés de 16 ans à 29 ans
- Maîtrise des savoirs de base :
 - Bonne compréhension de l'écrit
 - Connaissance de l'outil informatique
 - Maîtriser le repérage dans l'espace et le temps,
 - Respecter la chronologie des actions dans une séquence donnée.
- Qualités attendues : Bonne résistance physique, respect de l'hygiène, rigueur, politesse, esprit d'équipe.

Modalités et délai sélection

- Entretien de Préadmission individuel pour présenter la formation et vérifier les prérequis,
- Si poursuite du processus, un entretien diagnostic pour aider à valider le projet,
- Test de positionnement pour s'assurer de l'appropriation des savoirs de base et proposer d'éventuels aménagements de formation.

L'équipe de l'UFA peut vous accompagner dans la recherche d'un contrat d'apprentissage auprès des entreprises de son réseau. Des stages de 2 semaines minimum pourront vous être proposés pour vous permettre de conclure un contrat auprès des entreprises envisagées.

Il existe une possibilité d'immersion au centre de formation et sur demande, en amont de votre inscription, pour y découvrir l'environnement de formation théorique et pratique à l'UFA.

Suite à l'entretien de préadmission, l'UFA confirmera dans un délai de 15 jours la pré-inscription en formation.

L'inscription à l'Unité de Formation par Apprentissage est différente de celle du système scolaire, **ce qui va valider officiellement votre inscription à la formation c'est la date de la signature d'un contrat d'apprentissage** avec une entreprise.

Prochaines sessions



Dates de Formation 2027

- Début janvier 2027

Le nombre de participants

Formation à petits effectifs, maximum 10 apprenants par session

Objectifs

- Réceptionner des marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et matériels appropriés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations simples en pâtisserie



Méthodes pédagogiques mobilisées

- Modalités pédagogiques : Formation par apprentissage 2 jours en formation théorique, 3 jours de formation en entreprise
 - Reconstitution et mise en situation professionnelle
 - Méthodes pédagogiques actives et démonstratives – pédagogie différenciée
 - Etude de cas, travaux de groupe, mises en situation, analyses de pratique

Grâce à un partenariat, la formation est dispensée au sein du lycée Charles de Foucauld sur un principe de fonctionnement inclusif.

Les modalités d'évaluation

- Evaluation transversale et continue, livret d'alternance
- Mise en place des évaluations en lien avec le référentiel de certification
- Evaluation certificative



Blocs de compétences :

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

Suite de parcours, débouchés, passerelles

Le TFP Commis de Cuisine est destiné à former des jeunes aux métiers de la production culinaire avec un éventail de choix de carrière important, du restaurant traditionnel de quartier, aux cuisines gastronomiques, les possibilités sont multiples.



Equivalences, passerelles et poursuite d'études :

- Equivalence : TP Cuisinier
- Passerelles : CAP Production et Service en Restaurations, Spécialisations culinaires

Suite de parcours possibles et débouchés : évolution vers les postes de cuisinier, chef de partie, second de cuisine

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence : Qualification partielle des Certificats de Compétences Professionnelles (CCP)

Durée

- Volume horaire total de formation : 375h (pour un contrat de 10 mois)

Tarifs

La formation est gratuite pour l'apprenti, aucune participation aux frais pédagogiques ne leur est demandée. Le financement est assuré par les Opérateurs de Compétences (OPCO) de l'entreprise qui vous embauche, via le coût contrat d'apprentissage.

Frais annexes pris en charge par l'OPCO : Tenue professionnelle

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. L'UFA s'implique pour l'accueil d'un public diversifié et met à disposition son réseau de partenaires locaux qui permettent de sécuriser les parcours. Des orientations et adaptations pédagogiques sont possibles pour les jeunes concernés. Nous consulter pour la mise en place de mesures particulières (allongement de durée, soutien individuel en classe ou en dehors, aménagements de matériel...).

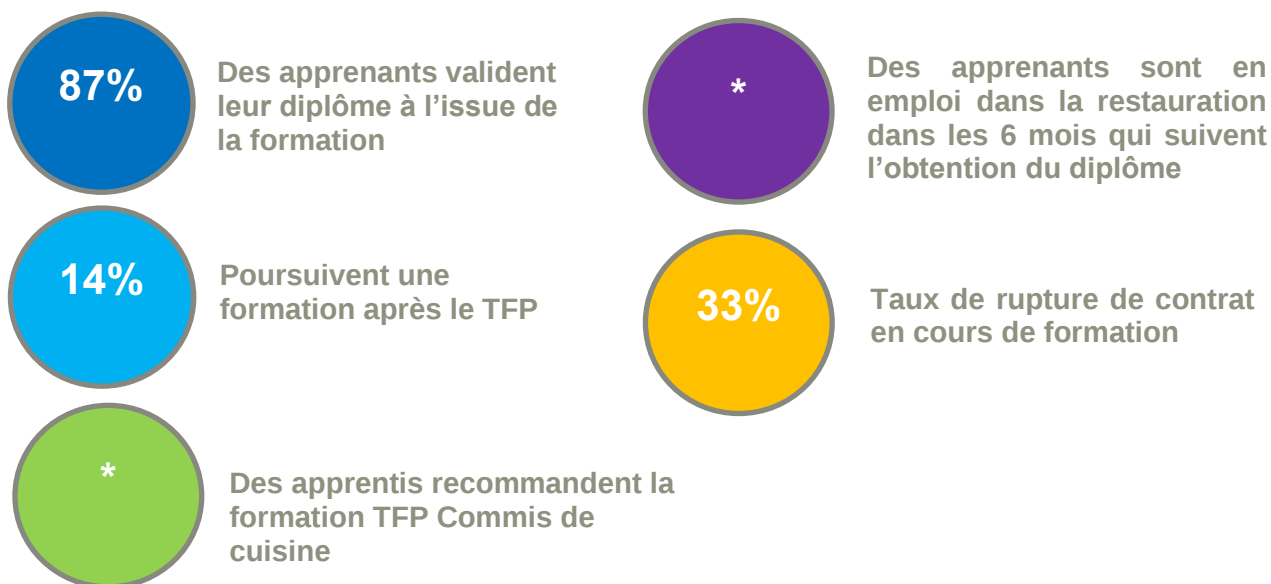
L'UFA dispose d'un référent handicap, qui est chargé d'accueillir, d'informer, d'orienter, et d'accompagner les personnes en situation de handicap pour adapter au mieux la formation à leurs besoins.

Pour toute demande, contacter :

Vincent FONTANELLE,
Réfèrent Handicap de l'UFA
07 61 72 43 55

vincent.fontanelle@apprentis-auteuil.org

Indicateurs de résultats de la session 2025 – 2026



**Informations à venir*

Indicateurs issus de la consolidation des enquêtes réalisées en Février 2026 (12 inscrits : 10 réussites sur 11 présents à l'examen) () Cf p. suivante*

Les « + » de la formation avec les Apprentis d'Auteuil:

- Formation à petits effectifs, dans une salle de cours unique dédiée pour les cours théoriques
- Des parcours de formation adaptés, pour individualiser les besoins pédagogiques.
- Cours de Français langue étrangère (FLE) et coanimation en TP pour les apprentis allophones
- Accompagnement de parcours global (Entreprise, Social et Handicap) par un éducateur spécialisé dédié
- Suivi en entreprise renforcé
- Accompagnement administratif individualisé des entreprises
- Réseau d'entreprises du secteur qui partagent nos valeurs

Sites internet de l'UFA:

<https://nord-est.apprentis-auteuil.org/unite-de-formation-par-apprentissage-schiltigheim>

Pour contacter l'UFA :

Pour toute demande d'infos, privilégier l'adresse :

apprentissage.alsace@apprentis-auteuil.org

Responsable Administrative et la Vie Scolaire : 06 60 33 09 81

(*) « Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site [https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/ accueil](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

UFA Apprentis d'Auteuil

Lieu de Formation :

Accueillie au Lycée Charles de Foucauld
1 Allée d'Athènes
67300 SCHILTIGHEIM

Pôle Formation Insertion Saint-Nicolas

27 avenue de l'Europe
67300 SCHILTIGHEIM



Apprentis d'Auteuil
Œuvre d'Église
Fondation reconnue d'utilité publique

40, rue Jean de La Fontaine
75 781 Paris Cedex 16
Tél. 01 44 14 75

La confiance peut sauver l'avenir