



TFP COMMIS DE CUISINE EN APPRENTISSAGE

CUISINE TON AVENIR AVEC LE CFA PLANÈTE CHEF

Pourquoi rejoindre le CFA Planète Chef ?
Pour son modèle de formation pragmatique au cœur des établissements et l'accompagnement par des professionnels expérimentés

COMMENT INTÉGRER LE CFA PLANÈTE CHEF ?

- Candidature via notre site internet : www.cfaplanetechef.fr
- Candidature spontanée par mail à l'adresse : cfa.planetechef@compass-group.fr
- Entretien de motivation
- Test de positionnement
- Les équipes du CFA Planète Chef sélectionnent pour toi ton restaurant d'accueil
- Signature d'un contrat d'apprentissage

CONTENU PÉDAGOGIQUE :

Un programme bâti sur une alternance entre des modules théoriques et pratiques. Un parcours de formation respectueux du référentiel national des certifications professionnelles, mettant en œuvre les trois dimensions suivantes :

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

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de leur formation, les apprentis titulaires du TFP Commis de cuisine sont capables de :

- Assurer la réception, le stockage des livraisons
- Sélectionner et laver les produits avant la production
- Participer à la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Mettre en œuvre des pratiques respectueuses de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'établissement

MÉTHODES UTILISÉES :

- Une alternance de formations entre théorie et mise en pratique
- Un programme pédagogique dispensé par des formateurs certifiés
- Une mise en pratique supervisée par le maître d'apprentissage au sein du restaurant





MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluation continue des acquis, accompagnement individualisé
- Évaluation finale : test écrit, cas pratique et entretien individuel avec un jury

INFOS PRATIQUES :

- Pré-requis : L'âge minimum est de 16 ans (ou 15 ans si le jeune atteint l'âge minimum entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile et qu'il a terminé son année de 3^{ème})
- Certification professionnelle
- Niveau de formation : Niveau 3
- Durée de la formation : 8 mois
- Rythme de l'alternance : 5 jours par mois sont consacrés à la pédagogie, le reste à l'apprentissage en cuisine avec les équipes
- Date de rentrée : Janvier 2027
- Accessibilité :
 - > Nos sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
 - > Pour toute autre situation de handicap, nous sommes à votre disposition pour vous accompagner dans votre projet de formation
- Possibilité de valider un ou des blocs de compétences : oui
- Délai de réponse : 5 jours ouvrés
- Taux de réussite : première session 2026

DÉBOUCHÉS :

- Type d'emplois accessibles : Commis de cuisine, commis de cuisine de collectivité
- Poursuite de formation possible : CAP Cuisine, CAP Pâtissier
- Équivalences et passerelles : aucune correspondance avec d'autres certifications professionnelles

TARIF :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le financement est assuré à hauteur de 100% (5 034 €) par l'employeur

CONTACT :

cfa.planetechef@compass-group.fr

Immeuble Kalifornia 15 Bd Gabriel Péri 92240 MALAKOFF

Code RNCP : RNCP37859 - date d'échéance : 19/07/2028

Le CFA Planète Chef est une marque de L'ACADÉMIE FORMATION COMPASS GROUP FRANCE

