

Titre professionnel cuisinier

Titre professionnel (TP de niveau 3)

Niveau de qualification : 3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux

Niveau CAP, BEP

[Code Certif Info N°106425]



Type de titre / diplôme

Certification active

Descriptif, Objectif et Programme

Descriptif

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

Objectif

A partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.

Lors de la préparation de banquets ou en restauration collective, il met en oeuvre des techniques spécifiques aux productions en quantité.

Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range.

Il effectue l'ensemble de ces opérations en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et en respectant les consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la production à effectuer et maintient son poste de travail propre et ordonné. Il lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité.

Modules

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 01. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 02. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 03. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Poursuite et débouchés

Débouchés

Les différents secteurs d'activité concernés sont principalement :

- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie.
- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière.

Types d'emplois accessibles par le détenteur du titre :

- Cuisinier.
- Commis de cuisine.
- Chef de partie.

Autres informations

RNCP

Inscrit de droit Fiche n° 34095

<https://certificationprofessionnelle.fr/recherche/rncp/34095>

Certificateur

Ministère du travail

Valideur

Ministère du travail

Pour en savoir plus

<https://www.banque.di.afpa.fr/EspaceEmployeursCandidatsActeurs/EGPResultat.aspx?ct=00358m07&type=t>

Ce titre remplace

Titre professionnel cuisinier(ière) (<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-82180.html>)

Session de l'examen

Année de la première session	Année de la dernière session
Information non communiquée	2025

Domaine(s) de formation

42752 : Cuisine

42708 : Cuisine collectivité

42725 : Restauration rapide

42742 : Spécialisation cuisine

42760 : Gastronomie

Lien(s) vers les métiers (ROME)

G1602 : Personnel de cuisine

Groupes formation emploi (GFE)

K : Production alimentaire

S : Hôtellerie, tourisme, loisirs

Domaine de spécialité (NSF)

221 : Cuisine

Accessibilité

Formation initiale	Formation continue	Apprentissage	Contrat de pro	VAE	Demande individuelle
Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Non

Eligibilité au Compte Personnel de Formation (CPF)

Identifiant CPF	Début de validité	Fin de validité
311166	04/05/2019	Information non communiquée

Textes officiels

[Arrêté du 08/04/2019](#)

Publication : 03/05/2019

Descriptif : Arrêté du 8 avril 2019 relatif au titre professionnel de cuisinier

Code NOR : MTRD1909091A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MTRD1909091A>

Création : Oui

[Arrêté du 18/07/2019](#)

Publication : 31/07/2019

Descriptif : Arrêté du 18 juillet 2019 modifiant l'arrêté du 8 avril 2019 relatif au titre professionnel de cuisinier

Code NOR : MTRD1919554A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MTRD1919554A>

Modification : Oui

Informations mises à jour le 29/07/2020 par Certif Info.

<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-106425.html>