



# Formation en cuisine

alternance & immersion professionnelle



## CERTIFICATION

Titre professionnel  
**Commis de Cuisine**  
Niveau 3

### Le métier de commis de cuisine

Vous êtes formé.e.s en présentiel aux bases de la cuisine :

- + Préparation des ingrédients (*légumes, viandes et poissons notamment*),
- + Techniques de cuisson,
- + Assembler et dresser des entrées, des plats et des desserts
- + Dressage

Par la maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, vous contribuez à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement.

Vous devez travailler dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, tout en veillant à bien entretenir votre poste.

Vous gérez la réception et le stockage des produits, leur conditionnement et la distribution de la production.

Vous pourrez évoluer et devenir second.e de cuisine puis chef.fe de cuisine après avoir acquis suffisamment d'expérience et de connaissances en cuisine.

**L'INFA propose des formations en alternance aux métiers du tourisme dans un véritable village de vacances en Savoie.**

En immersion totale dans le futur milieu professionnel, les apprentissages sont plus rapides et plus efficaces que dans un CFA classique. Cette formule a été imaginée par l'INFA et la FFTV pour augmenter l'employabilité des alternant.e.s mais aussi leur donner plus d'assurance et de confiance en eux.

# Contrat de travail en alternance

Votre alternance se déroule en village-vacances, au sein d'un établissement touristique de nos partenaires employeurs :

**UCPA & VVF**

## Compétences

- + Préparer, dresser et envoyer les entrées et les desserts
- + Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- + Gérer la réception et le stockage des produits
- + Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de la cuisine et des locaux annexes
- + Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- + Être capable de gérer son stress pour faire face aux périodes d'activité soutenues
- + Organiser efficacement son temps de travail
- + Développer des capacités de travail en équipe au sein d'une brigade

## Prérequis

- + Savoir lire et écrire
- + Maîtrise des savoirs de base
- + Comprendre des consignes écrites et orales
- + Posséder les acquis de base en calculs  
(4 opérations, proportions)

## Dates et conditions d'accueil en formation

Du 16/11/2026 au 22/10/2027  
*dont 448h en centre  
et 1239 heures en entreprise*

## Lieu de la formation

Savoie

## Frais d'hébergement

Durant la formation, les alternant.e.s sont accueilli.e.s en pension complète, à prix réduit, grâce à un co-financement de l'OPCO, de l'INFA, de l'employeur et l'alternant.e

## Accessibilité et aménagement

L'INFA accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation. Un référent handicap est à leur écoute.



Le cadre de travail

## Contact CFA Tourime et loisirs :

Sabrina Kassri

[villageecole@infa-formation.com](mailto:villageecole@infa-formation.com)

06 83 67 72 47



Télécharger le  
calendrier de formation

