

## **Bloc de compétences 2** **Les petits fours sucrés** **et salés**

**TFP Commis de cuisine**  
**RNCP 37859**

Niveau 3

Certificateur : CERTIFDEV

Date de publication :

19/07/2023

### **Le métier de commis de cuisine :**

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie.

A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes. Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.



### **Objectifs :**

A la fin de la formation, le stagiaire saura :

- Réaliser des pâtes pour les petits fours sucrés
- Maîtriser les techniques de base des pâtes levées
- Concevoir un buffet cocktail salé
- Préparer les bases des recettes de pièces salées (biscuits, pâtes, fonds...), en sélectionnant et pesant les matières premières au préalable pour les utiliser dans des préparations variées.
- Réaliser les différentes cuissons en tenant compte des modes spécifiques aux pièces chaudes à appliquer pour cuire les pièces et les plats
- Décorer les compositions du buffet salé, en utilisant les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage pour finaliser sa présentation
- Respecter les règles du « FRAC » (Forme, relief, abondance, couleur)

### **Bloc de compétences :**

#### **Activité 2 : RNCP 37859 BC 02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production**

Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur

Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production

Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire

Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

## Programme

### 1. Introduction aux petits fours

Définition : bouchées raffinées sucrées et salées  
Origines et usages (cocktails, buffets, réceptions...)  
Hygiène, conservation et transport des produits

### 2. Les bases de la pâte

Pâtes pour petits fours salés : pâte brisée, feuilletée, pâte à choux salée  
Pâtes pour petits fours sucrés : pâte sablée, pâte à choux, biscuit cuillère, génoise...  
Maîtrise des cuissons miniatures (température, homogénéité, croquant)

### 3. Petits fours salés : réalisations classiques

Mini-quiches, mini-tartelettes, canapés, feuilletés  
Choux garnis salés, gougères  
Sablés salés, bouchées aux légumes, au fromage ou au poisson  
Équilibre des goûts : association fromage/herbes, poisson/agrumes, viande/épices douces

### 4. Petits fours sucrés : réalisations classiques

Mini-éclairs, mini-tartelettes aux fruits, choux à la crème  
Financiers, madeleines, macarons  
Petits entremets individuels (opéra, royal, millefeuille version mini)  
Techniques de garniture et de glaçage

### 5. Créativité et personnalisation

Adaptation aux saisons, aux événements (Noël, mariages, cocktails d'entreprise)  
Création de recettes originales en version végétarienne, sans gluten ou sucrée allégée  
Travail autour des contrastes : croquant/moelleux, chaud/froid, sucré/salé

### 6. Organisation et commercialisation

Gestion des temps de préparation, cuisson et montage  
Emballage, transport, hygiène et DLC  
Présentation et valorisation des produits en boutique ou traiteur

#### Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur [www.inserjeunes.education.gouv.fr](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr)

Taux de réussite  
99,2%

Taux de satisfaction  
99,2%

Taux d'interruption  
en cours de formation  
1,3%

#### Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application.  
Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil

#### Supports et moyens utilisés

Cuisine pédagogique équipée, matières d'œuvre, exercices pratiques.  
Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz...  
Les formateurs sont des experts du métier.

#### Public concerné et modalités d'accès

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.  
Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.  
Entretien individuel.  
Accès à la formation selon le planning.

#### Durée de la formation

63h dont 28h en présentiel (21h en ateliers pratiques et 7h en tutorat entreprise) et 35h en e-learning

#### Lieux de la formation

Paris, Bordeaux, Toulouse, La Croix-Valmer, Le Beausset, Saint-Maximin. Autres villes à venir.

#### Délai d'accès à la formation

2 mois

#### Evaluations

Test de positionnement initial, évaluations en cours et en fin de formation

#### Débouchés

Commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant

#### Continuité de parcours

TFP Commis de cuisine puis TFP Cuisinier

#### Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap  
Réfèrent handicap : 04 12 28 03 92

#### Certification

Validation du Bloc de compétences 2 du TFP commis de cuisine RNCP 37859

#### Tarif

1750 €

#### Financement

Formation finançable par le CPF (Compte Personnel de Formation), par France Travail, par l'entreprise ou à titre personnel

#### Contact

04 12 28 03 92  
[contact@astoria-academie.com](mailto:contact@astoria-academie.com)