

Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine

[LIEN FRANCE COMPÉTENCES](#)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>

CFP BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

37859

CERTIFICATEUR

CERTIFICATIONS ET
SERVICES - TOURISME
HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
(CERTIDEV)

DATE DE
PUBLICATION DE LA
FICHE

19/07/2023

DATE D'ÉCHÉANCE
DE
L'ENREGISTREMENT

19/07/2028

• PUBLIC

Demandeurs d'emploi ou Salariés.ées en reconversion professionnelle,
Sorti du Système scolaire depuis plus d'un an pour la commande régionale
Avoir un projet professionnel validé

• PRÉREQUIS

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
Le candidat doit être en capacité de lire et de 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.

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur demande de renseignements, entretien et tests
Délai d'accès : La durée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation dépend du nombre de participants et des financements
Formation éligible aux dispositifs de la formation continue à savoir contrat de professionnalisation et commande régionale si il y a

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

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.
Le commis doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.
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.
Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.
Activités visées :
Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail - Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail
Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire
Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stock

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Emploi direct ou montée en compétences possibles : Commis de cuisine - Commis de cuisine de collectivité, CAP Cuisine

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Secteurs d'activités :

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistros, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs.

La restauration commerciale qui est la principale pourvoyeuse en emplois. Le commis de cuisine travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).

Type d'emplois accessibles :

Commis de cuisine

Commis de cuisine de collectivité

Code(s) ROME : G1602 - Personnel de cuisine



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques
Mises en situation professionnelles
Sur plateau technique (site école hôtelière)
Préparation aux épreuves certificatives

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de situation numérisée et questionnaire
Mise en situation reconstituée & entretien complémentaire avec le jury
Bloc 1 Etude de situation numérisée et questionnaire : 1 heure maximum
Bloc 2 Mise en situation reconstituée : 5h00 maximum Préparation au choix :
Entrée / dessert Plat / dessert Entretien avec le jury : 10 minutes
Bloc 3 Etude de situation numérisée et questionnaire : 45 minutes maximum
Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification. Formation certifiante de Niv 3, validation totale ou partielle possible du TFP

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 6 – maximum 12

• DURÉE DE LA FORMATION

Alternance en centre et entreprise
465 h en centre de formation, 175 h en entreprise ou alternance avec entreprise selon dispositif de formation. De septembre 2026 à juin 2027

• PROGRAMME

RNCP37859BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
RNCP37859BC02 - 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
RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises
Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur simple demande

Prix catalogue 5538.15 euros

• ENTREPRISES

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistrots, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs. La restauration commerciale qui est la principale pourvoyeuse en emplois. Le commis de cuisine travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un

réfèrent handicap handicapcfp@baudimont.com

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

Nouvelle session 2026-2027

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois
NC	NC	NC

*NC Non Concerné

• VALEUR AJOUTÉE:

Passerelle possible entre les parcours

Partenariats

Réseaux entreprises



COORDONNÉES

CFP BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

Contact:

centreformation@baudimont.com