COMMIS DE CUISINE

Formation certifiante de niveau 3

Titre de la certification : Titre à finalité professionnelle

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

CERTIFICATION ENREGISTRÉE AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP : 37859 CODE ROME : G1602

DATE D'ENREGISTREMENT : 19/07/2023 DATE D'ÉCHÉANCE : 19/07/2028

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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 règlementaires 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.

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

***les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans le cadre d'un parcours individualisé**

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 sureté 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 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 marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits*
- *Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres*

PROGRAMME DE FORMATION

Bloc 1 - Communiquer au sein d'un collectif en adaptant une posture professionnelle
Bloc 2 - Appliquer les normes sanitaires en vigueur
Bloc 3 - Utiliser les techniques adéquates selon le produit travaillé
Bloc 4 - Produire des productions culinaires en cuisine et en dessert
Bloc 5 - Gérer les matières premières de la réception à la distribution

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation certifiante de niveau 3 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)
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.
Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.
Les sessions débutent chaque année en septembre. L'intégration peut se faire via un contrat d'apprentissage, un contrat de professionnalisation.
Contact du référent pour dossier d'inscription.
Monsieur Frédéric Cailler : 06 86 79 46 30

DURÉE

Formation d'une durée de 12 mois.
Contrat d'apprentissage : 25 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine et 3 semaines pleines durant l'année, 75 % est effectué en entreprise.
Contrat de professionnalisation : 15 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine. 85 % est effectué en entreprise.
Durée totale de la formation : 1820 heures dont 455 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.
Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
Les séances théoriques se déroulent en présentiel et distanciel asynchrone.
Entrainement immersif via une plateforme dédiée.
Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
3 semaines de dossier professionnel réalisés durant l'année.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement numérique à l'entrée de formation.
Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)
Certification professionnelle délivrée par la CPNE HCR
Chaque bloc de compétence 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 certification.
Présence d'un jury expert habilité.
La certification est organisée comme suit : Etude de situation numérisée et un questionnaire écrit digitalisé ou un questionnaire au format papier où sont évaluées les compétences techniques. Le temps imparti pour répondre à ce questionnaire est d' 1heure pour le bloc 1 et de 45 minutes pour le bloc 3.
Une mise en situation reconstituée qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier du titre visé. Le temps imparti pour la mise en situation est de 5 heures. Un entretien individuel de 10 minutes vient compléter cette mise en situation. Il permet d'approfondir et de valider les compétences évaluées lors de la mise en situation réelle, ou de compléter celles qui n'auraient pu être évaluées.

HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
Contact référente handicap : Madame Bénédicte Patissier 02 28 23 79 85
Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88
Contact référente mobilité Erasmus : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi : Commis de cuisine dans différents types de restaurant.
Evolution professionnelle: Cuisinier, second de cuisine, chef de cuisine.
Poursuites d'études : TFP cuisinier, CQP pizzaiolo, CQP crêpier...
Mobilité nationale et internationale.

Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae	Taux d'insertion global à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans (en %)
2022	999	0	72	58	-
2021	683	0	78	62	-
2020	422	0	69	53	-

NOS STATISTIQUES 2025 - 2026

Modalités de calcul de nos indicateurs

Nos taux sont calculés en divisant le nombre de situations concernées (ruptures de contrat, abandons volontaires ou exclusions définitives du CFA) par l'effectif de référence, puis en multipliant le résultat par 100.
Les désistements avant l'entrée en formation sont exclus des calculs. Les ruptures de contrat, les abandons volontaires et les exclusions définitives sont distingués afin de garantir la transparence de nos résultats et d'éviter les doubles comptages au sein d'un même indicateur.

- *Taux de présentation à l'examen: 100 %*
- *Taux d'obtention: 75 %*
- *Taux de rupture: 0 %*
- *Taux d'abandon: 0 %*
- *Taux d'abandon définitive: 0 %*
- *Taux de satisfaction donné à la formation: 3,34/4*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois : Observable en Janvier 2027*
- *Insertjeunes : 50 % des apprenants sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation. 12 % poursuivent leurs études après la formation*
- *Lien cliquable en pied de page.*

Henriman Formation

PLUS D'INDICATEURS SUR
HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET
HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE
HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR

Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits. Cofinancé par l'Union européenne

Informations mises à jour le 27/10/2026