

Commis de cuisine

Mis à jour le 15 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base
(lecture, écriture)
Projet professionnel validé

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte Demandeur
d'emploi Individuel payant Salarié
en congé formation ou en contrat
d'alternance

Rythme

Temps plein

Durée en centre

427 heures

Durée en entreprise

210 heures

Validation

Remise de la certification Titre à
Finalité Professionnelle Commis
de Cuisine (RNCP37859) ou
d'une attestation de blocs de
compétence par la branche
professionnelle et le certificateur
CERTIDEV
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>
Date de l'enregistrement :
19/07/2023

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

- Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- Réceptionner et stocker des marchandises

Contenu

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 de sécurité 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

RNCP37860BC03 – 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 celle des autres

Modules complémentaires (selon les sessions et la demande des

Commis de cuisine

Positionnement initial – Evaluations en cours de formation

Modalités d'évaluation finale :

RNCP37859BC01 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine: étude de situation numérisée et questionnaire

RNCP37859BC02 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production: mise en situation reconstituée & entretien complémentaire avec le jury

RNCP37859BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises : étude de situation numérisée et questionnaire

Validation progressive des compétences par les formateurs et tuteurs en entreprise

Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome.

La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

financeurs) :

SST, Techniques de recherche d'emploi, Remise à niveau dans les savoirs de base, Etc...

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein

Parcours différenciés en fonction des besoins

Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des adultes et aux besoins de l'entreprise

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques

Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels (restaurant pédagogique)

Documents pédagogiques

Matières d'œuvre fournies

Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

Financements possibles

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régional de la Formation Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés Particulier : 16€ heure stagiaire soit 6 832€ pour un parcours complet

Possibilité par la VAE

Eligible au CPF

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

CAP Cuisine

Commis de cuisine

TFP Cuisinier (niveau 4)
TP Cuisinier

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par notre référent handicap selon les besoins.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023