

Commis de cuisine

Mis à jour le 25 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé
Maîtrise des savoirs de base
(lecture, écriture)
Bonne résistance physique et
nerveuse

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte Demandeurs
d'emploi Individuel payant
Salariné(e) en congé formation ou
en contrat d'alternance

Rythme

Temps plein

Durée en centre

427 heures

Durée en entreprise

210 heures

Validation

Titre à finalité professionnelle
Commis de Cuisine ou attestation
de blocs de compétence délivrés
par la CPNEFP Hôtels Cafés
Restaurants ([RNCP37859](#))
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

RNCP37860BC01 – Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

- Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement
- Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service
- Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité

RNCP37860BC02 – Réaliser l'accueil et le service à table des clients

- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux
- Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement
- Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

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 financeurs) :

- SST
- Techniques de recherche d'emploi
- Remise à niveau dans les savoirs de base

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

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

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37859](#)

- 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

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques

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

Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, restaurant pédagogique

Documents pédagogiques

Matières d'œuvres fournies

Salle de cours équipés d'ordinateurs individuels, centre de ressources...

Délais et modalités d'accès

Contact par site :

- MISSET Christin 03.51.25.22.97

Courriel : centre.hotellerie@greta-ardennes.com

Financements possibles

Apprentissage / Professionnalisation (OPCO)

Commande publique de formation (Conseil Régional, France Travail ...)

Plan de développement des compétences (Entreprises)

Compte personnel de formation (Particulier)

Particulier : 16 € heure stagiaire soit 6 832 € pour un parcours complet

Eligible à la VAE

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

CAP Cuisine

TFP Cuisinier

TP Cuisinier

Référent handicap

Commis de cuisine

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap : ROUMANI Marie-Laure 06.75.94.61.71

Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers
08 140 Bazeilles
- centre.hotellerie@greta-ardennes.com
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408