# Commis de cuisine

*Mis à jour le 18 septembre 2025*

## 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

## 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

## Modalités d'évaluation

***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 lacertification.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

12

## Entrée et sortie permanente

Non

- 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
TFP Cuisinier (niveau 4)
TP Cuisinier

# Commis de cuisine

## 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