



COMMIS DE CUISINE

Titre à finalité professionnelle de Niveau 3 - RNCP 37859
Certificateur : CERTIDEV - Enregistré le 20/07/2023 - Valide jusqu'au 19/07/2028

84%
Satisfaction
stagiaires

57%
Réussite aux
examens

5%
Interruption en
cours de formation

78%
Insertion
professionnelle
Résultat global
2024

Accès à la fiche numérique France Compétences: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>
Consulter les Taux d'insertion global et dans le métier en bas de la fiche RNCP: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation vous serez capable de :

- contribuer à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie :
 - 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.
- respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité relatives à la restauration lors de toutes ces activités.
- appliquer les mesures prises dans le cadre du développement durable et de l'anti-gaspillage

Activités visées

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. 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.

- 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 stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Type d'emplois accessibles :

Commis de cuisine.
Aide de cuisine.
Commis de cuisine de collectivité.

Suite de parcours :

Cuisinier

Code(s) ROME :

G1602 - Personnel de cuisine

Conditions d'accès

Public :

salariés, reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi .
Accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Pré-requis :

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.

Aptitudes :

station debout prolongée et au port de charge.

Compétences attestées

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

Modalité d'évaluation : Etude de situation numérisée et questionnaire

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

Modalité d'évaluation : Mise en situation reconstituée et jury

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

Modalité d'évaluation : Etude de situation numérisée et questionnaire

Programme

Test de positionnement en amont sur Certibloc

- Module 1 : Introduction et Présentation du Métier (Compétences Transversales)
- Module 2 : Réception et Stockage des Marchandises (RNCP37859BC03)
- Module 3 : Gestion des Stocks et Approvisionnement (RNCP37859BC03)
- Module 4 : Hygiène et Sécurité (RNCP37859BC01)
- Module 5 : Techniques de Nettoyage et Désinfection (RNCP37859BC01)
- Module 6 : Préparations Culinaires et pâtisserie (RNCP37859BC02) => Préparations chaudes et froides /Les techniques de cuisson /Les bases de la pâtisserie
- Module 7 : Développement durable et gestion des déchets (RNCP37859BC01 + (RNCP37859BC03)

Remédiation en Mathématiques et en Français si besoin

Aide à la recherche d'entreprise

Pratique en entreprise

Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques / Travaux pratiques de production culinaire / Démonstrations culinaires / Dégustations critiques / Exercices d'application

Supports et moyens utilisés : Salle de formation/ / Salle informatique / Cuisine pédagogique équipée / Supports pédagogiques / Casque VR / plateforme Certibloc

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Modalités de sélection, de suivi et d'évaluation

Positionnement :

Évaluation des connaissances et compétences avant la formation selon les tests du certificateur Certidev (plateforme Certibloc) et entretien individuel permettant d'adapter le parcours de formation en fonction des besoins du candidat.

Évaluations en cours de formation :

Évaluations réalisées en fin de module par le formateur et en entreprise par le tuteur ou le Maître d'apprentissage afin de vérifier l'acquisition des compétences et des connaissances et prévoir une remédiation le cas échéant.

Évaluation finale :

Évaluation de situation numérisée et questionnaire ainsi qu'une mise en situation correspondant à la pratique professionnelle du candidat, entretiens avec le jury. Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome selon les évaluations prévues par le certificateur Certidev. L'évaluation finale est réalisée par un jury composé d'un expert métier et d'un évaluateur pédagogique. La certification est acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification. Le dossier du candidat est transmis au jury certificateur qui, en fonction des résultats, valide l'obtention du TFP dans son intégralité, ou d'une attestation de blocs de compétences le cas échéant.

Suivi post-formation

- Questionnaire de satisfaction auprès du participant, de l'employeur, du financeur et de l'équipe pédagogique
- Suivi à 6 mois et à 24 mois après l'obtention de la certification

Durée, dates et lieux

Durée habituelle : 420 heures dont 280 heures en centre et 140 heures en entreprise
Durée ajustable en fonction des besoins des personnes et du financement de la formation.

Pour contacter nos centres :

CANNES / NICE (06) : 04 93 68 54 89 / contact.cannes@stelo-formation.fr
CHAGNY (71) : 03 85 91 27 32 / contact.chagny@stelo-formation.fr
CHANTELOUP-LES-VIGNES (78) : 01 39 27 62 46 / contact.chanteloup@stelo-formation.fr
SAINT RAPHAËL (83) : 04 94 83 84 85 / contact.straphael@stelo-formation.fr
SURESNES (92) : 01 45 06 73 45 / contact.suresnes@stelo-formation.fr
VILLEPINTE (93) : 01 49 63 42 42 / contact.villepinte@stelo-formation.fr

Coût et financement

A 20€ de l'heure soit 5600 euros pour 280 heures en centre (hors frais de certifications).

Durée ajustable en fonction des besoins des personnes et du financement de la formation.

Dans le cas d'un contrat d'apprentissage, la formation est financée par les OPCO (lien vers France compétences: <https://www.francecompetences.fr/>).

Nous contacter pour les différentes modalités de financement.

Délais d'accès la formation

1 semaine après validation du dossier de candidature suite à l'entretien individuel de positionnement.

Indicateurs de résultats

Retrouvez nos indicateurs de résultat sur notre site [stelo-formation.fr](https://www.stelo-formation.fr), dans la rubrique "Nos centres", "**Documents téléchargeables**".

Accessibilité

Détails par centre disponible sur notre site internet depuis la rubrique "**Nos centres**".

V1.0 - 08/2025

Stelo formation - Commis de cuisine - Seule la version en ligne fait foi - P3

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

infos@stelo-formation.fr
06 72 28 99 32



www.stelo-formation.fr

Numéro de SIREN 315 131 698 Numéro de déclaration d'activité 7510763975