

UMiH FORMATION  
**Alternance**



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES  
CULINARY ARTS SCHOOL

# COMMIS DE CUISINE

Programme de formation

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE  
« COMMIS DE CUISINE » NIVEAU 3

Formation 100% financée et rémunérée

Alternance 12 mois entre enseignement et pratique



**VIVRE UNE CARRIÈRE HUMAINE ET STIMULANTE**

**APPRENDRE UN MÉTIER #PASSION**



**Objectifs**

de la **CERTIFICATION**

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 réglementaires 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.

**LA CERTIFICATION**

Titre à finalité professionnelle « Commis de cuisine »

Validé par la CPNE-HCR CERTIDEV

RNCP 37859 (Date de certification : 19-07-2023 / Date de fin d'échéance : 19-07-2028)

Code diplôme : 56X22103 / Niveau 3

Remise de la certification ou d'une attestation de blocs de compétence par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV.

Suivi des certifiés à 6 mois obligatoire

**LE MÉTIER de**

**COMMIS DE CUISINE**

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes ; Le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée.

**ses MISSIONS**

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

**OPPORTUNITÉ D'ÉVOLUTION**

En fonction de ses compétences et de son expérience, le commis de cuisine a la possibilité d'évoluer successivement vers des postes de cuisinier, chef de partie, second chef de cuisine et enfin chef de cuisine.



**PROGRAMME****400 heures**  
en organisme  
de formation[VOIR LA FICHE RNCP](#)**BLOC 1 - PRÉPARER SON POSTE DE TRAVAIL ET SON ACTIVITÉ AU SEIN D'UNE CUISINE, DANS LE CADRE D'UNE PRODUCTION CULINAIRE**

RNCP37859BC01

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

- **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

Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail

- **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, les principes d'hygiène et de sécurité sanitaire 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

**BLOC 2 - RÉALISER DES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE EN RESPECTANT LES CONSIGNES DE PRODUCTION**

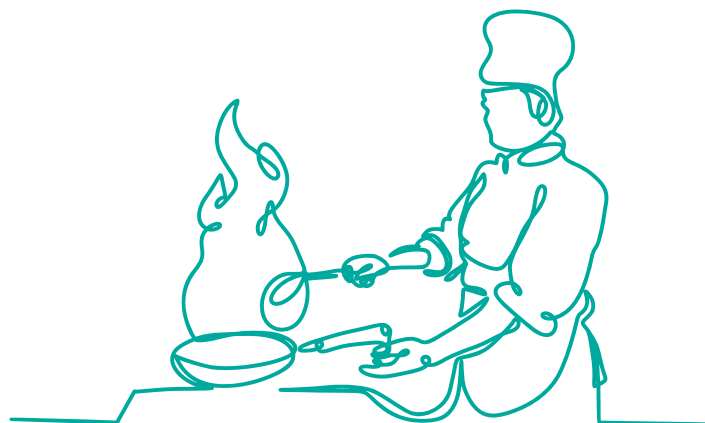
RNCP37859BC02

Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon 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

Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire

- **Appliquer** les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire 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



## PROGRAMME

400 heures  
en organisme  
de formation[VOIR LA FICHE RNCP](#)

## BLOC 3 - RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES

RNCP37859BC03

Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks

- **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

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

- **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

## LES + D'UMIH FORMATION

## Découverte de l'environnement CHR :

- **Identifier** les différents types d'établissements
- **Apprendre** le vocabulaire professionnel
- **Appréhender** l'organisation du travail
- **Maintenir** une tenue professionnelle

## Accompagnement personnel et préparation à l'insertion professionnelle

- **Rédiger** un cv
- **Recherche** d'emploi
- **Coaching** entretien

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

## BLOCS DE COMPÉTENCES DE LA CERTIFICATION

- BLOC 1 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine, dans le cadre d'une production culinaire
- BLOC 2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

Chaque bloc de compétences 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 la certification

# INFOS PRATIQUES

## ↳ TYPE DE FORMATION

Formation certifiante en alternance (organisme de formation et en entreprise)

## ↳ PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

## ↳ ÉLIGIBILITÉ

Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, PRO A, CPF, financement personnel, France Travail, CPF de transition

## ↳ PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française.

## ↳ DÉLAI D'ACCÈS

Inscriptions possibles jusqu'au 1<sup>er</sup> jour de la formation

## ↳ CONDITIONS D'ADMISSION

Entretien de motivation et test de positionnement

## ↳ MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques
- Mises en situation professionnelles
- Pratique sur plateau technique
- Suivi individuel des apprentis
- Préparation aux examens

## ↳ MODALITÉS TECHNIQUES

- Cuisine d'application
- Parc informatique

## ↳ MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Au début de la formation :
  - Test de positionnement (1h)
- Pendant la formation :
  - Suivi par le tuteur entreprise/maitre d'apprentissage et le formateur référent
- En fin de formation :
  - Mise en situation professionnelle (5h10)
  - Etudes de situations numérisées (1h45)

NOMBRE DE CANDIDATS  
MAXIMUM PAR SESSION : 14

## TARIF

**5 600€ HT**  
soit 6 720€ TTC

Prix donné à titre indicatif,  
des prises en charges sont  
possibles, prendre contact  
avec l'un de nos conseillers

## ADRESSE

UMIH Formation  
211 Rue de l'université  
75007 PARIS

## CONTACT

**0806700701** Service & appel  
gratuits

[contact@umihformation.fr](mailto:contact@umihformation.fr)



Notre référent handicap est à  
votre écoute pour toutes  
questions relatives à  
l'accessibilité de nos formations :  
Carine CANTON  
[carine.canton@umihformation.fr](mailto:carine.canton@umihformation.fr)

UMiH FORMATION  
**Alternance**

[www.umihformation-alternance.fr](http://www.umihformation-alternance.fr)

