Commis de cuisine H/F

Mis à jour le 10 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. 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.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi souhaitant s'orienter vers un métier de l'hôtellerie restauration, salariés.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

450 heures

Durée en entreprise

558 heures

Validation

Les stagiaires se voient délivrer le TFP Commis de cuisine de niveau 3 après réussite aux évaluations.

Objectifs professionnels

A l'issue de la formation, le stagiaire se capable de :

Collaborer 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

Préparer son poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail Réaliser des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production

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

Réceptionner les produits et participer 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.

Le commis de cuisine **peut travailler dans différents types d'entreprises :** restaurants, entreprises de restauration à bord des moyens de transport, traiteurs, restaurants de collectivité (écoles, hôpitaux, cantines, maisons de retraite…), centres et villages de vacances…

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 sureté 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

Commis de cuisine H/F

TFP : En fin de parcours : Quizz digital pour les blocs 1 et 3 (2 X 1heure) et Mise en situation reconstituée (5heures) + entretien du Jury (10 minutes) pour le bloc 2 CERTIDEV Branche professionnelle Hôtellerie Restauration Tourisme.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

En fin de parcours : Quizz digital pour les blocs 1 et 3 (2 X 1heure) et Mise en situation reconstituée (5heures) + entretien du Jury (10 minutes) pour le bloc 2 CERTIDEV Branche professionnelle Hôtellerie Restauration Tourisme

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : 37859
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602, G1404, G1601

de travail propre et sécurisé.

Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de 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 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

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

Enseignements complémentaires liés au métier PRAP : Prévention des risques liés à l'activité physique SST : Sauveteur secouriste au travail, Sécurité et Hygiène alimentaire

Modalités pédagogiques

Formation de groupe avec des périodes de suivi individualisé

Face à face pédagogique en salle banalisée pour les cours de technologie et les cours transverses

Activité pratique sur plateau technique pour les enseignements professionnels

Période d'immersion en entreprise avec visite du formateur référent

Commis de cuisine H/F

Individualisation des parcours selon le niveau et les besoins identifiés

Profil des intervenants

Formateurs spécialisés, titulaires de l'Éducation nationale avec parcours dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

Les plus

Lien vers la fiche : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Rendez-vous individuel ou information collective.

Possibilité d'immersion sur le plateau technique

Test et entretien de motivation

Poursuite de parcours

Poursuite d'études :

- CS Cuisinier en desserts de restauration CS Employé Traiteur
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Débouchés :

Commis de cuisine, agent de restauration, employé de restauration rapide

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
  68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.com