

Titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine

Niveau 3 – RNCP 37859– FICHE PUBLIÉE LE 19/07/2023

Certificateur : COMMISSION PARITAIRE NATIONALE de l'EMPLOI – Industries Hôtelières

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>



OBJECTIFS ET CONTEXTE 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 la hiérarchie. A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits, 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.

PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française.

- Titre de finalité professionnelle : Niveau 3^{ème}

Durée de la formation de 6 à 24 mois

DURÉE ET ALTERNANCE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)

1 semaine au CFA – 2 semaines en entreprise

Accès à la formation toute l'année

COMMENT TROUVER UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Démarchez les entreprises,
- Liste à disposition au CFMIH 54 et possibilité d'accompagnement personnalisé,
- Réseaux sociaux,
- Annonces dans la presse,
- Les services de France Travail, les missions locales, les CIO...

INSCRIPTION

- La première démarche est de trouver une entreprise d'accueil.
- La personne, son représentant légal, s'il est mineur, et l'employeur signent un contrat, d'une durée de 6 à 24 mois.
- Dès réception du contrat au CFMIH 54 l'inscription sera prise en compte.

LES MODALITÉS D'ACCÈS

En contrat d'apprentissage : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat ;
- Les jeunes qui atteignent l'âge de 15 ans avant le terme de l'année civile peuvent s'inscrire, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un CFA conventionné avec un lycée ou un collège.

Dans certains cas définis par le législateur, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- Les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs ;
- Les apprentis qui ont échoué à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel visé et qui ont conclu un nouveau contrat avec un autre employeur afin de se présenter de nouveau à l'examen ;
- Les travailleurs handicapés ;
- Les sportifs de haut niveau ;
- Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, projet réalisable via l'obtention du titre ou diplôme préparé en apprentissage ;
- Les apprentis qui ont eu leur contrat d'apprentissage rompu de manière anticipée pour une cause indépendante de leur volonté ou pour leur inaptitude médicale.

En contrat de professionnalisation : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Les personnes inscrites depuis plus d'un an sur la liste des demandeurs d'emploi ;
- Les personnes bénéficiaires de minima sociaux.

METHODES PÉDAGOGIQUES

- Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours (en présentiel).
 - Le CFA travaille avec des licences numériques éditées par les Éditions Nathan et BPI.
 - Cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable.
- Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques.

➤ Règlement intérieur : **pour l'obtenir**
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

➤ Charte d'engagement : **pour l'obtenir**
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Gestion professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements
- Prévention, santé, environnement

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP37859BC01** – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
RNCP37859BC02 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
RNCP37859BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises

MODALITES D'EVALUATIONS

- Test de positionnement à l'entrée, évaluations formatives en continu par l'entreprise.
- Inscription à l'examen sur CERTIDEV pour l'obtention de la certification.
- Evaluation pratique et théorique au centre de formation.
- Etudes de situation numérisée et questionnaire.
- Mise en situation reconstituée.

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

- **Certification délivrée par CERTIDEV si tous les blocs de compétences sont validés par le candidat.**
- ou
- **Attestation de bloc délivrée par CERTIDEV si un ou plusieurs blocs de compétences sont validés par le candidat.**

Un suivi qualité des données relatives au candidat sont exigées à 6 mois et à 24 mois après l'obtention de la certification.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine de collectivité

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- CAP Commercialisation et Service en HCR.
- CAP Cuisine.
- CS Desserts de restaurant

**Taux de présent
Session 2025**
100%

**Taux de réussite
Session 2025**
100 %

**Taux de satisfaction
Session 2025**
94 %

CONTACT



Notre référente handicap, Madame ZORNER - Directrice, est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations.

CFMIH 54 – 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY
Tél. : 03.83.35.97.40 – Email : cfmih.cfa@cfmih54.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi
de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le vendredi : de 09h00 à 12h00.
Bus : Ligne T1 – arrêt Deux Rives - O. de Gouge

