Commis de cuisine

Titre à finalité professionnelle de niveau 3, enregistrée au RNCP le 19/07/2023, délivrée par Certifications et services – tourisme hôtellerie restauration loisirs (CERTIDEV). RNCP37859

Formation professionnelle - courte | RNCP 37859 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 06/03/2024 - **Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion**



Le commis de cuisine joue un rôle clé en restauration, contribuant à la préparation culinaire selon les consignes de sa hiérarchie. Il sélectionne, lave les produits, prépare entrées, plats, desserts, dresse les plats et nettoie les postes de travail.

TARIF

Financée par France Compétences et les OPCO€ nets
Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

1 an

LIEUX

Inter-entreprise
Alès, Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise
Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Entre 15 et 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour un contrat de professionnalisation
- Si vous avez une RQTH (Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé), nous avons des options adaptées pour vous aider à atteindre vos objectifs.

Pré-requis et niveau d'entrée

- Être demandeurs d'emploi, inscrit à France Travail rémunéré ou non
- Participer à une réunion d'information obligatoire
- Avoir acquis le socle commun de connaissances, de compétences et de culture

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Réaliser les préparations culinaires de base

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Les 3 blocs doivent être validés pour obtenir le Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine – RNCP37859

- Les blocs peuvent être validés de manière indépendante
- RNCP37859BC01 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine : Questionnaire et étude de cas – 1h00
- RNCP37859BC02 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production : Préparation au choix d'une Entrée / dessert ou d'un Plat / dessert – 5h00

95,87%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

Accueil

Réceptionner et stocker des marchandises – (50h) RNCP37859BC03

- Les grandes familles de produits alimentaires
- Les fournisseurs
- Les stocks et les marchandises
- Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels

Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine – (120h) RNCP37859BC01

- Organisation du poste de travail
- Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels
- Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé
- Les règles et les pratiques en matière de développement et d'alimentation durables
- La prévention des risques liés à l'activité de cuisine
- Les locaux et équipements de cuisine

Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production – (261h) RNCP37859BC02

- Les grandes familles de produits alimentaires
- La préparation des produits alimentaires (épluchage, taille, découpe...)
- Les constituants de base de la matière vivante
- Le matériel et les équipements en cuisine
- Les techniques de cuisson
- Les différentes préparations : Appareils, pâtes, farces, fonds et sauces
- Les préparations froides
- Les préparations chaudes
- Assemblage et dressage des préparations froides et chaudes
- Les préparations en pâtisserie

Usages du numérique

Bilan

Consulter la fiche France Compétences juste ici.

Date de mise à jour : 06/10/2026