



# 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
- Entretien avec le jury : 10 minutes

# 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 réglementaires 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.

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)



L'ENGAGEMENT FORMATION DE PROXIMITÉ #CCI

