



Commis de cuisine

Titre Professionnel

Certification officielle de niveau 3 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)
[Fiche RNCP38722](#) par le Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, enregistrée et publiée au Journal Officiel le
25/01/2024, code NSF 221t : Cuisine



**MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Objectifs

Le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement par sa maîtrise des techniques culinaires et sa rigueur. Il réalise des préparations simples, les dresse avec soin et les envoie selon les consignes de son supérieur hiérarchique.

Il participe aux approvisionnements, contrôle la qualité et la fraîcheur des produits, gère le stockage selon les règles d'hygiène et suit les niveaux de stock. Son rôle est de conduire les cuissons, remettre en température les plats et veiller à la présentation soignée des mets.

Il assure l'entretien de son poste, des locaux et du matériel, en appliquant rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie. Il sait adopter une démarche écoresponsable.

Le commis de cuisine peut être amené à travailler seul ou en équipe.

Il exerce son métier dans des environnements variés : restauration commerciale (traditionnelle, gastronomique, bistronomique, chaînes...), collective (scolaire, hospitalière...), ou catering. Le travail s'effectue dans un contexte exigeant, et offre des opportunités de mobilité nationale et internationale.



Débouchés

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité

- Commis de cuisine tournant
- Chef de partie

Public visé

- Apprentis
- Candidats en poursuite ou reprise d'études
- Salariés
- Public en reconversion professionnelle
- Demandeurs d'emploi

Pré-requis

- Aucun diplôme requis
- Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral
- Test de positionnement
- Entretien



Blocs de compétences

CCP 1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

CCP 2 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

CCP 3 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

CCP 4 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Validation par blocs

Chacun des 4 CCP peut être validé indépendamment. Le titre complet s'obtient par capitalisation des 4 CCP et l'entretien final avec le jury.

Modalités d'évaluation

Plusieurs sessions d'examens en présentiel par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :

- des résultats des **évaluations passées en cours de formation**
- d'un dossier professionnel faisant état des pratiques professionnelles du candidat
- d'une **mise en situation professionnelle** réalisée pendant la session, complétée par un entretien technique
- d'un entretien final avec le jury





Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Pour se présenter à l'examen du Titre « Commis de cuisine » une période en entreprise d'une durée minimale de 210 heures est obligatoire.

Le stagiaire apporte la preuve de cette période à son dossier d'examen. Pour les contrats d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Inscription tout au long de l'année



Financements

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- CDI apprentissage
- France Travail
- CPF
- Entreprise
- Autofinancement

Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement

Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

Lieux de formation

Paris, Golfe de Saint-Tropez, Toulon, Bordeaux, Toulouse, Lille, Aix-en-Provence, Lyon, Perpignan, Nantes
Nous consulter pour la disponibilité du lieu

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.
Nous consulter pour plus d'informations

Passerelles, équivalences et suites de parcours

Passerelles et équivalences

Certains CCP de ce titre sont en correspondance partielle avec des blocs du CAP Cuisine, du TP Employé polyvalent en restauration et du TP Cuisinier. Si vous détenez l'un de ces blocs, contactez-nous.

Suites de parcours

Après le TP Commis de cuisine, il est possible de poursuivre vers un parcours de niveau 4 (niveau Bac) en préparant le TP Chef de partie Arts culinaires et pâtisserie.

Indicateurs de résultats

94,12% réussite, 100% satisfaction, 16,67% interruption en cours de formation

Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr





AUGUSTE ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B / CFA N° UAI : 0831781 K