

Certification professionnelle Commis de cuisine

Certification professionnelle (CERTIDEV) - Niveau 3
N° RNCP : RNCP37859, date d'échéance de l'enregistrement : 19/07/2028

Le/la commis(e) de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il/elle contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. À ce titre, il/elle réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie et dressage des entrées, des plats et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons. Le/la commis(e) doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Il/elle réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement. Il/elle 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.

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire de ce certificat sera capable de :

- Adopter une posture professionnelle
- Préparer et entretenir son poste de travail
- Réaliser les préparations culinaires et les desserts de restaurant de base (entrées, plats)
- Participer à l'approvisionnement et à la réception des marchandises
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail

DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur un volume de 280h

Une semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise
(voir calendrier)

PRÉREQUIS

Pas de prérequis

Un minimum de compétences de lecture, rédaction et compréhension du français est nécessaire pour le bon déroulement de la formation
Validation possible par blocs de compétences

INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com

MÉTIER VISÉS

- Commis de cuisine en collectivité, Commis de cuisine en Hôtellerie Restauration

PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du CQP Commis de cuisine peut prétendre à une poursuite d'études vers des diplômes ou titres professionnels de niveau 4 tels qu'un BAC PRO Cuisine ou un BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration
Équivalences du CAP : Diplôme de niveau 3

INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Compétences visées

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



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation



Épreuves ponctuelles

Bloc 1 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine

forme : Étude de situation numérisée et questionnaire, durée : 1h

Bloc 2 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

forme : Mise en situation reconstituée (durée : 5h), et entretien avec le jury (durée : 10 min)

Bloc 3 – Réceptionner et stocker des marchandises – forme : Étude de situation numérisée et questionnaire, durée : 45 min

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.