

TFP*

NIVEAU 3

COMMIS DE CUISINE

* Titre à finalité professionnelle RNCP 37859 : Commis de cuisine délivré par CERTIDEV et AKTO. Enregistré le 19 juillet 2023 jusqu'au 19 juillet 2028. Code diplôme : 221t - Cuisine

CAMPUS DE BORDEAUX



POSTULER

Inscription en ligne sur :

www.campusdulac.com



10 rue René Cassin CS 31996
33071 Bordeaux Cedex



MÉTIERS VISÉS

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine de collectivité
- Avec de l'expérience professionnelle : Cuisinier

PUBLIC VISÉ

- Jeunes de 15 à 29 ans révolus
- Demandeurs d'emplois
- Pour des profils plus spécifiques, contacter directement le Campus du Lac

PRÉREQUIS D'ACCÈS

- Formation ouverte à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
- Le candidat doit être en capacité :
 - De lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.) ;
 - De rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple) ;
 - De réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ;
 - De s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.
- Aucune attestation de niveau de langue étrangère n'est exigée.

MODALITÉS

- **Durée de la formation** : 420 heures en centre de formation
- **Type de formation** : Formation en alternance : 2 à 3 jours / semaine en CFA sur 22 semaines – 1 semaine complète en CFA pour la préparation et le passage de la certification, le reste du temps en entreprise
- **Dates** : du 5 janvier 2026 au 27 novembre 2026
- **Délais d'accès** : Formation accessible à partir du 5 janvier 2026 ; possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage avant le début de la formation
- **Éligibilité** : Formation éligible à l'alternance, sous contrat d'apprentissage et sous contrat de professionnalisation
- **Tarifs et autres frais** : Dans le cadre d'une formation en alternance, le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil de l'alternant.
- **Accessibilité handicap** : La certification est intégralement accessible aux personnes en situation de handicap. Le Campus du Lac dispose d'un référent Handicap, qui accompagne les candidats dans l'aménagement de la formation et/ou des épreuves d'évaluation, en fonction des besoins.
- **Nombre de candidats maximum par session** : 12 à 14 candidats maximum

ADMISSION

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation et test de positionnement pour valider l'entrée en formation

PROGRAMME

RNCP37859BC01

PRÉPARER SON POSTE DE TRAVAIL ET SON ACTIVITÉ AU SEIN D'UNE CUISINE - 139 H

Travaux pratiques / Culture professionnelle

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Gestion appliquée

- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Sciences appliquées

- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Communication

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires

RNCP37859BC02

RÉALISER DES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE EN RESPECTANT LES CONSIGNES DE PRODUCTION - 161 H

Travaux pratiques / Culture professionnelle

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

Gestion appliquée

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

Sciences appliquées

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

Communication

- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

RNCP37859BC03

RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES - 96 H

Travaux pratiques / Culture professionnelle / Gestion appliquée

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail

Sciences appliquées

- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail

LES + DU PROGRAMME

Ateliers / Coordination

- Suivi individuel de l'apprenant
- Encadrement individuel de l'apprenant
- Ateliers centrés sur les besoins de l'apprenant, en lien avec l'acquisition des compétences professionnelles du bloc de compétences visé

Modalités pédagogiques

- Mises en situations professionnelles en Travaux pratiques.
- Cours théoriques et applications pratiques, en salle de cours et/ou sur plateau technique, en Culture professionnelle, gestion appliquée et sciences appliquées.
- Cours théoriques et mises en situations professionnelles reconstituées en Communication.
- Entretiens individuels et échanges collectifs en Ateliers / Coordination.
- 11 h de préparation aux examens, réparties entre une mise en situation professionnelle reconstituée d'entraînement et deux études de situations professionnelles numérisées avec questionnaire d'entraînement.
- Formation 100 % en présentiel

UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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 sa hiérarchie. À ce titre, il 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 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.

COMPÉTENCES VISÉES

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine
- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

MODALITÉS TECHNIQUES

- Travaux pratiques en plateau technique (cuisine d'application, réserve d'application).
- Autres modules en salle de cours, équipées d'un vidéoprojecteur.
- Mise à disposition d'ordinateurs portables possible.
- Mise à disposition de la Suite Office 365.
- Mise à disposition d'un LMS – Moodle – pour dépôt et suivi des supports de cours et échanges avec l'équipe pédagogique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement à l'entrée en formation

- Test passé durant la première journée de formation, permettant de positionner le candidat par rapport aux compétences de chaque bloc du référentiel
- Les ateliers présents dans chaque bloc permettent d'individualiser le parcours de l'apprenant, par rapport à ce positionnement, de manière à l'amener vers l'acquisition de l'ensemble des compétences des blocs.

Évaluations finales en fin de parcours de formation

RNCP37859BC01 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine

- Étude de situation numérisée et questionnaire
- 1 h maximum

RNCP37859BC02 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

- Mise en situation reconstituée : 5 h maximum + 10 mn :
 - 5 h pour réaliser, au choix, une entrée et un plat OU un plat et un dessert, à partir de fiches techniques remises par le jury et d'un panier garni
 - 10 mn d'entretien avec le jury, à la suite de la partie pratique
- Jury :
 - 1 formateur technique de cuisine
 - 1 professionnel cuisinier OU, à défaut, 1 formateur technique de cuisine

RNCP37859BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises

- Étude de situation numérisée et questionnaire
- 45 mn maximum

CONDITIONS D'OBTENTION

- Chaque bloc est évalué de manière autonome. Il est nécessaire d'obtenir une note supérieure ou égale à 10/20 pour valider un bloc.
- La certification est réputée acquise par le candidat dès lors qu'il a validé les trois blocs de compétences de la certification.

Remise de la certification ou d'une attestation de blocs de compétence par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV

SUIVI DES CERTIFIÉS

Un suivi des candidats certifiés sera réalisé 6 mois après l'obtention de leur certification

ÉVALUATION DE LA QUALITÉ DE LA FORMATION

La qualité de la formation est évaluée via :

- Le taux de réussite ;
- Le taux d'insertion ;
- Le taux de satisfaction ;
- Le taux de présentation à la certification.