

RECONVERSION PROFESSIONNELLE ADULTE

TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE 2026-2027

Titre professionnel de niveau 3 (ancien niveau V) - enregistré au RNCP sous le n° 38722

MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

Date de début des parcours certifiants 05-06-2024 / Date d'échéance de l'enregistrement 05-06-2029

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>



Objectifs pédagogiques : Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

Public : Adultes en reconversion professionnelle

Prérequis : aucun

Equipe pédagogique : formateurs issus de la restauration

Méthodes et moyens pédagogiques : alternance entre cours théoriques et mises en situation au restaurant d'application

Positionnement du stagiaire et individualisation du parcours de formation : Entretien de positionnement avec le conseiller formation et /ou le formateur.

Sanction de la formation : attestation de fin de formation et diplôme si validation

Suite de parcours : assistant d'établissement, management d'équipe

Session : entrée/sortie permanente

Nombre d'heures en centre : en fonction du type de contrat (nous consulter)

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

Accès à la formation et coût :

Financement nous consulter. Devis sur demande. Prévoir un délai suffisant si prise en charge.

Contact : contact@academielax.com

Tel : 09.52.27.34.71

Session : entrée/sortie permanente

Nombre d'heures en centre : en fonction du type de contrat (nous consulter)

Session : entrée/sortie permanente

Nombre d'heures en centre : en fonction du type de contrat (nous consulter)

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

Accès à la formation et coût :

Financement nous consulter. Devis sur demande.

Prévoir un délai suffisant si prise en charge.

Contact : contact@academielax.com

Tel : 09.52.27.34.71

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien

Le métier : commis de cuisine :

Le commis de cuisine participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur. Lors de la réception, il contrôle quantitativement et qualitativement les produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

Selon les consignes de production, le commis de cuisine réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts.

Il assemble, goûte et assaisonne les préparations.

Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client.

Il dresse et envoie les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés selon les consignes de son supérieur hiérarchique.

Le commis de cuisine contrôle la propreté des locaux et des équipements et assure la mise en place des postes de travail. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine et nettoie les locaux et leur équipement en matériel.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

Le commis de cuisine respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Organisé, il maintient son poste de travail propre et ordonné.

Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. Le commis de cuisine travaille en collaboration avec les autres membres de l'équipe et les personnels de livraison. Dans certains établissements, il peut être en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins du client en situation de handicap. Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades, chutes et variations de températures. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Son poste de travail peut être adapté en fonction de son éventuel handicap.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés.

L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

Programme de la formation titre professionnel commis de cuisine

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

La session de validation se déroule en fin de formation. Lors de l'épreuve de synthèse, Le jury évalue le candidat à la suite d'une mise en situation professionnelle, d'un entretien technique et de questionnements à partir du dossier de synthèse de pratiques professionnelles.
(Chaque CCP peut être validé individuellement)