

## TITRE

# COMMIS DE CUISINE

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 3

RNCP 37859 | 19-07-2023 | Certidev

HÔTELLERIE

RESTAURATION

Le/la commis de cuisine a plusieurs missions. Réceptionner, stocker et inventorier les produits. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts. Participer à l'envoi des plats chauds. Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

ACADEMIE  
VAUCLUSE · PROVENCE



## TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

## DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 9 mois soit 300 heures en centre. 1 jour et demi par semaine en formation / 3 jours en entreprise
- Ou cycle de formation de 9 mois soit 385 heures en centre. 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise

## LIEUX

Campus Avignon - Allée des Fenaisons  
Cuisine centrale de Bollène

## ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur [academie.vaucluse.cci.fr](mailto:academie.vaucluse.cci.fr)

## CO-TRAITANCE

Non

## MODALITÉS ÉVALUATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

## PRÉ-REQUIS

- Savoir lire, écrire et compter
- La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle
- Avoir 16 ans révolus

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- Réaliser avec minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts
- Assembler, goûter, assaisonner, dresser et envoyer les productions
- Connaître les produits et les critères de fraîcheur pour participer aux phases d'approvisionnement des marchandises
- Contrôler la propreté des locaux et assurer la mise en place de son poste de travail
- Être acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise

## MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

## DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir d'octobre



## MODALITÉS D'OBTENTION

Validation de la certification par l'acquisition des 3 blocs de compétences.

Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter).

## ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur(trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateau technique professionnel

## EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du TP peut exercer son activité dans les secteurs suivants :

- Restauration traditionnelle
- Restauration de chaîne
- Restauration collective
- Restauration de type rapide
- Restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques
- Brasseries, bistros
- Restaurants en hôtellerie
- Cafétérias
- Services de traiteurs

Et peut occuper les emplois suivants :

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine de collectivité

## POURSUITE D'ÉTUDES

Cette formation a pour premier objectif l'insertion professionnelle.

## ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.

## CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr

## PROGRAMME

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

- Adopter une posture professionnelle
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail
- Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail
- 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
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail

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

Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur  
Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes  
Réaliser des desserts de restaurant de base  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire  
Respecter le cadre de production

RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles
- Participer à l'approvisionnement des marchandises
- Ranger les marchandises
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises

## LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active et une veille permanente de l'équipe pédagogique
- Titre délivré par Certidev

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **50%**
- Taux d'insertion 2024 à 6 mois après l'obtention du diplôme : **100%**

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)



ACADÉMIE  
VAUCLUSE • PROVENCE

CCI VAUCLUSE