

Fiche programme Commis de cuisine

- TFP : Titre à Finalité Professionnelle
- Niveau de qualification : Niveau 3
- RNCP: 37859
- Certificateur : CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)
- Date d'échéance de la certification : 19-07-2028
- Validation des blocs de compétence : en cas de validation partielle, les blocs de compétence validés sont acquis de manière permanente. Pour plus d'informations sur la certification :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>

Lieu & Durée de la formation

- 3 mois de formation en présentiel
 - 280 heures en centre (10 semaines), modulables en fonction des prérequis
 - 105 heures en entreprise (3 semaines)

Lieu : L'École FAUCHON, 4 place des Faïenciers 76000 Rouen

Débouchés & Passerelles

Débouchés :

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine de collectivité

Après quelques années d'expérience

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Cuisinier

Passerelles :

- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat
- CAP Pâtissier
- CAP Charcutier-traiteur

Points forts de la formation

- Des intervenants experts
- Un réseau d'entreprises partenaires

- Une formation axée sur les attendus et les évolutions du métier

Objectifs et contexte de la certification :

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. A 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 règlementaires 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.

Activités visées :

Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail

Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail

Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production

Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire

Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks

Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Compétences attestées :

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 sureté 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

Contenu de la formation

RNCP37859BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine – 91 heures

RNCP37859BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production – 103 heures

RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises – 86 heures

Modalités d'évaluation :

Positionnement initial à l'entrée de la formation

Évaluation continue pendant la formation

Évaluation finale : Etudes de situation numérisée et questionnaire
Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire

Les compétences attendues sont regroupées en blocs de compétences. Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification.

En cas de validation partielle, la possibilité de valider les blocs de compétences non acquis.

Blocs de compétences

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

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail</p> <p>Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information</p> <p>Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres</p>	<p>Étude de situation numérisée et questionnaire :</p> <p>1 heure</p>

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

Liste de compétences	Modalités d'évaluation

<p>Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur</p> <p>Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production</p> <p>Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire</p> <p>Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine</p>	<p>Mise en situation reconstituée :</p> <p>5 heures</p> <p>Entretien jury :</p> <p>10 minutes</p>
--	---

RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits</p> <p>Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage</p> <p>Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets</p> <p>Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits</p> <p>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</p>	<p>Étude de situation numérisée et questionnaire :</p> <p>45 minutes</p>

Méthodes pédagogiques mobilisées

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur
- L'école mobilise son réseau d'entreprise et affecte les étudiants en stage
- Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
 - Travail par mission
 - Peer correcting

- Pédagogie inversée
- Des savoirs associés : gestion, communication professionnelle et relation client.

Méthodes d'évaluation

- **Cours théoriques :**
 - Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz en ligne
 - Examens blancs de synthèse (en milieu et fin de formation)
- **Cours pratiques :**
 - Évaluation quotidienne sur 5 points (sauf le jeudi qui est banalisé pour le Peer Correcting*)
 - 1 examen blanc en situation de production avec une série de techniques et gestuelles imposée
 - *correction par les pairs

Modalités techniques

Les espaces de formation entièrement équipés (écran, tableaux blancs, accès internet, cuisine d'application équipée, coin détente, espace dégustation, ...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants.

Modalités de suivi

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps
Suivi et visites en entreprise
Enquête de satisfaction à chaud à l'issue de la formation et à froid 3 mois après la fin de la formation
Suivi post formation à 6 mois

Résultats attendus

Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles acquises
Remise de certification ou attestation de blocs de compétences le cas échéant par le certificateur CERTIDEV

Public concerné et Prérequis

La formation est ouverte aux jeunes, demandeur.euse d'emploi, salarié.e, individuel.le autre
Age requis : 18 ans minimum
Compétences de base en français écrit et à l'oral, maîtrise des opérations de calcul et de conversion simples en mathématiques

Tarif

Les frais pédagogiques : **6 720,00€ HT – 8 064,00 TTC**

Les frais de trousseau : **500€ TTC** (ce prix comprend le trousseau professionnel, supports pédagogiques)

Frais de dossier : **80 €**

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Adélaïde BRUN, référente handicap de l'École FAUCHON : adelaide.brun@ecole-fauchon.com –
+ 33 2 35 15 47 74



Délais & Modalités d'accès

Inscriptions jusqu'au 10 mars 2026 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

- **Étape 1 : Constitution du dossier de candidature :**
 - Formulaire d'inscription
 - CV
 - Lettre de motivation
 - Diplôme français ou équivalent
 - Photocopie d'une pièce d'identité

- **Étape 2 : Test de positionnement & Entretien de motivation**
Programmés par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription

Dates de prochaines rentrées

Prochaine session : **02 mars 2026 – 29 mai 2026**

Nombre de candidats par session : **16 maximum**

Contact

- contact@ecole-fauchon.com
- + 33 2 35 15 47 74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

INDICATEURS DE RÉSULTAT :

Taux d'obtention des certificats : 43 %*

Taux de poursuite d'études : 13%*

Taux d'interruption en cours de formation : 14%*

Taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement : 57%*

FAUCHON

PARIS

L'ÉCOLE

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en %) : 58%**

**Sur les formations ayant eu lieu entre septembre 2024 et août 2025.*

***Taux d'insertion global à 6 mois sur l'année 2022, indiqué par France Compétences :*

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>