

Commis de cuisine

RNCP31053 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42752, 42746
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	21/07/2023

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

Partenaires habilités

154 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 154 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ABCR - APPLICATION BREVET CUISINE ET RESTAURANT	83335670200039	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200028	Former et organiser l'évaluation
ACI PERFORMANCE	47956103700017	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100030	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500028	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200017	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200025	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200124	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200371	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200520	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 154 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp31053-commis-de-cuisine/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes • le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée

- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

Le métier s'articule autour des activités suivantes :

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les principales capacités attestées sont :

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

Blocs de compétences

RNCP31053BC01 — (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition :

- par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral.

- par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE,

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 2 (Bloc 5a) du CQP commis de cuisine

RNCP31053BC02 — (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition :

- par la voie de la formation, observation en situation ou questionnement à l'oral

- par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE,

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 3 (Bloc 5b) du CQP commis de cuisine

RNCP31053BC03 — (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Réceptionner les marchandises

- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises

Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition :

- par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas.
- par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 1 (Bloc 3) du CQP commis de cuisine

RNCP31053BC04 — (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition :

- par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle et/ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement à l'oral
- par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE,

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 4 (Bloc 9b) du CQP commis de cuisine

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Plus d'un million de salariés travaillent dans le secteur de l'hébergement et de la restauration qui regroupe 171 970 établissements en France métropolitaine, soit 5,6 % de l'emploi salarié marchand non agricole.

Ce secteur s'est sorti plus rapidement que les autres secteurs de la crise de 2008. Dès le troisième trimestre 2009, l'emploi y repart fortement à la hausse. Et depuis 2015, l'emploi est à nouveau en forte croissance, + 5,3 % entre le premier trimestre 2015 et le quatrième trimestre 2016.

Plus des trois quarts des salariés du secteur travaillent dans la restauration.

Les activités de l'hébergement et de la restauration sont également réparties sur l'ensemble du territoire, la part de ce secteur dans l'emploi salarié est comprise entre 4 et 6 % excepté en Corse, Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Ile-de-France où la part des activités touristiques est plus élevée.

Selon les travaux de prospective des métiers et qualifications à l'horizon 2022, le nombre d'emplois dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration devrait continuer à progresser à un rythme plus soutenu que celui de l'ensemble des métiers.

L'offre de service de la restauration se caractérise par sa grande diversité et sa facilité d'accès sur l'ensemble du territoire. Elle regroupe un éventail de diverses formes de restauration : restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème, cafétéria libre-service, restauration de collectivités, restauration rapide ...

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de commis de cuisine s'exerce dans des entreprises de restauration quelle que soit leur taille et leur segment d'activité. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit. Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts. La journée de travail peut comporter des coupures.

Le commis de cuisine exerce toujours son activité sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le cas échéant.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 647 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié
Minimum 4 personnes (jury paritaire)

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 094 €
Selon la branche	6 588 € – 8 094 €
Prise en charge	Branches concernées
8 094 €	Valeur par défaut · 211 branches
7 832 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 21/07/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP9106

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37859

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

contact@certidev.com

Site de Certidev

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31053/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	164
Parcours menés à terme	169
Taux d'achèvement	103 %
Période	02/2022 – 02/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	349
Montant total engagé	695 282 €
Coût moyen par dossier	1 992 €
Durée moyenne	244 h
Période	01/2020 – 07/2023
France compétences	83 %
France Travail	8 %
Reste à charge titulaire	8 %
Entreprise	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.