

Commis de cuisine

RNCP37859 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42752
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	19/07/2023
Date d'échéance	19/07/2028

Certificateur(s)

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

Partenaires habilités

220 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 220 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ABCR - APPLICATION BREVET CUISINE ET RESTAURANT	83335670200039	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE CULINAIRE STEPHANE BULTEAU	42043321100026	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200028	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200036	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100048	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100055	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100071	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100147	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100154	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100162	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 220 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp37859-commis-de-cuisine/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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 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.

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 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

Blocs de compétences

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

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de situation numérisée et questionnaire

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

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation reconstituée

Entretien jury

RNCP37859BC03 — Réceptionner et stocker des marchandises

LISTE DE COMPÉTENCES

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 D'ÉVALUATION

Etude de situation numérisée et questionnaire

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistros, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs.

La restauration commerciale qui est la principale pourvoyeuse en emplois. Le commis de cuisine travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Commis de cuisine
Commis de cuisine de collectivité

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

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 de 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
La Commission paritaire nationale de certification est composée d'organisations professionnelles de la branche représentées de manière paritaire et constituée au minimum de 2 représentants qualifiés, appartenant aux organisations syndicales des employeurs et de 2 représentants qualifiés, appartenant aux organisations syndicales de salariés

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
6 588 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date de décision	19/07/2023
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	19/07/2028
Date de dernière délivrance possible	19/07/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	999	0	72 %	—
2021	683	0	78 %	—
2020	422	0	69 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP31053

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP31053

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.certidev.com/liste-des-cqp-titres-finalit-professionnelle>

Fiche officielle (France Compétences)

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

Où se former

Formations référencées	63
Organismes	32
Régions couvertes	12
Prix indicatif	180 € – 13 671 €
Durée	7 – 1710 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	53
Organismes gestionnaires (CFA)	37

Organismes formateurs	43
Régions couvertes	13
Départements couverts	34
Organismes certifiés Qualiopi	43
Sessions	de 03/2025 à 11/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	647
Parcours menés à terme	452
Taux d'achèvement	70 %
Période	08/2023 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	759
Montant total engagé	1 895 854 €
Coût moyen par dossier	2 498 €
Durée moyenne	166 h
Période	07/2023 – 09/2026
France compétences	80 %
Reste à charge titulaire	12 %
France Travail	6 %
Entreprise	1 %
OPCO	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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