

Commis de cuisine

RNCP38722 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42752
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	05/06/2029

Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

248 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 233 à former et organiser l'évaluation et 15 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMEE	90468475000022	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE DE FORMATION ET D'APPRENTISSAGE	93753674600012	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE LAX FORMATION PROFESSIONNELLE	75293511400021	Former et organiser l'évaluation
ACFAL FORMATION	80235447200051	Former et organiser l'évaluation
A.C.G.D.	52490818300030	Former et organiser l'évaluation
A.C.G.D.	52490818300055	Former et organiser l'évaluation
ACI PERFORMANCE	47956103700017	Former et organiser l'évaluation
AEST FORMATIONS	91881945900010	Former et organiser l'évaluation
AFA	49870909600024	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100055	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 248 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp38722-commis-de-cuisine/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

ACTIVITÉS VISÉES

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

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

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

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

Blocs de compétences

RNCP38722BC01 — Réceptionner, stocker et inventorier les produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner les produits

Ranger les produits et suivre l'état des stocks

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 15 min

Le candidat procède au contrôle en réception d'un panier de denrées composé de produits de natures différentes dont au moins :

- un produit animal conditionné sous-vide ;
- un produit laitier ;
- un produit appertisé ;
- un produit végétal.

Le candidat complète le support d'autocontrôle fourni.

- Entretien technique : 30 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation de la compétence : « Réceptionner les produits ».

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 45 min

RNCP38722BC02 — Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts

Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 2 h 30 min

Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes, une entrée et un dessert.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il dispose de quinze minutes pour terminer la plonge et remettre en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

- Entretien technique : 25 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 55 min

RNCP38722BC03 — Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la mise en place au poste chaud

Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 2 h 30 min

Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes : un plat protidique garni et accompagné d'une sauce.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il dispose de 20 minutes pour terminer la plonge et remettre en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

- Entretien technique : 25 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 55 min

RNCP38722BC04 — Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

LISTE DE COMPÉTENCES

Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail

Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 25 min

Le candidat dispose de 20 minutes pour nettoyer et remettre en état un poste de travail composé de :

- un plan de travail de 2 m linéaire ;

- un fourneau ;
- un matériel électromécanique ;
- le sol sur 5 m2 .

Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.

- Entretien technique : 20 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 45 min

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Restauration commerciale : gastronomique, bistrannique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- Premier commis
- Commis tournant

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006.

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte.

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018

pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim).

Loi n° 2016-138 du 11 février 2016

relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Loi n° 2020-105 du 10 février 2020

relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021

portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

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

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

Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)

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	7 641 €
Selon la branche	7 113 € – 7 702 €
Prise en charge	Branches concernées
7 641 €	Valeur par défaut · 199 branches
7 702 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 423 €	CPNE Travail Temporaire, CPNEF du Tourisme Social et Familial
7 447 €	CPNE des MFR
7 113 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	05/06/2029
Date de dernière délivrance possible	05/06/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	1433	8	75 %	60 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP34095

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP34095, RNCP37553, RNCP38663

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.travail-emploi.gouv.fr

Fiche officielle (France Compétences)

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

Où se former

Formations référencées	106
Organismes	53
Régions couvertes	12
Prix indicatif	420 € – 13 580 €
Durée	14 – 1764 h

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	78
Organismes gestionnaires (CFA)	56
Organismes formateurs	69
Régions couvertes	15
Départements couverts	39
Organismes certifiés Qualiopi	68
Formations à distance	1
Sessions	de 11/2024 à 08/2029

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	1 881
Parcours menés à terme	346

Taux d'achèvement	18 %
Période	08/2024 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2 060
Montant total engagé	5 236 706 €
Coût moyen par dossier	2 542 €
Durée moyenne	341 h
Période	07/2024 – 09/2026
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	6 %
Entreprise	1 %
France Travail	0 %
OPCO	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
Régions	0 %

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