# FICHE FORMATION
# Titre à Finalité Professionnelle
# COMMIS DE CUISINE

Certification professionnelle – RNCP37859
Certificateur : CERTIDEV
Niveau de qualification : Niveau 3
Code ROME : G1602 – Personnel de cuisine

LA PROVIDENCE
FORMATION CONTINUE

## PUBLIC CONCERNÉ
Adultes ayant quitté le système scolaire, mais qui souhaitent parfaire leurs connaissances et compétences et/ou en acquérir de nouvelles.
La certification est accessible à des personnes sans expérience professionnelle préalable.

## PRÉREQUIS
Aucun prérequis spécifique.
Aucun diplôme ou expérience professionnelle préalable dans le domaine de la cuisine n'est exigé.

## DATE DE LA FORMATION
Date prévisionnelle de démarrage :
30 novembre 2026

## DURÉE DU PARCOURS
465 heures de formation en centre
175 heures de stage en entreprise

## TYPE DE SESSION
Inter

## MODALITÉS D'ADMISSION
L'entrée en formation est conditionnée à la validation du positionnement et aux modalités d'accès définies par le financeur et/ou le dispositif concerné.

## FINANCEMENT
Tarif : 15,00 € / heure / stagiaire – nets de taxe.
Le coût de la formation peut être pris en charge par le stagiaire, son employeur ou un dispositif de financement, selon les conditions d'éligibilité et de prise en charge du financeur.

## INDIVIDUALISATION ET ACCOMPAGNEMENT
Un positionnement en début de formation permet d'identifier les besoins de chaque stagiaire. Un suivi régulier et un accompagnement individualisé sont assurés tout au long du parcours.

## ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP
Les locaux du CFC sont conformes à la réglementation ERP.
La formation est accessible aux personnes en situation de handicap, avec étude individuelle des besoins et mise en place, lorsque possible, des adaptations nécessaires en lien avec le référent handicap de l'établissement.
Pour plus de renseignements, contactez le :
03 20 71 71 09.

## OBJECTIFS
- Adopter une posture professionnelle et travailler efficacement au sein d'une équipe.
- Organiser son poste de travail et appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail.
- Réceptionner, stocker et gérer les marchandises dans le respect des règles de conservation et de traçabilité.
- Réaliser des préparations culinaires en maîtrisant les techniques professionnelles adaptées.
- Assurer le nettoyage, l'entretien et la remise en état du poste et du matériel, dans le respect des exigences de qualité et de développement durable.

## BLOCS DE COMPÉTENCES
**RNCP37859BC01** – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine.
**RNCP37859BC02** – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production.
**RNCP37859BC03** – Réceptionner et stocker des marchandises.

*Les blocs peuvent être validés séparément. La certification complète est obtenue lorsque les trois blocs sont validés.*

## MOYENS D'ENCADREMENT
L'animation de la formation est assurée par des intervenants spécialisés en cuisine et issus du monde professionnel.

## CONDITIONS D'APPRENTISSAGE
Le CFC dispose de laboratoires et de plateaux techniques professionnels permettant aux stagiaires de se former en conditions proches de la réalité du métier.

## MODALITÉS, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES
La formation repose sur une pédagogie active et professionnalisante, dispensée entièrement en présentiel et à dominante pratique. Elle alterne apports théoriques, démonstrations, travaux pratiques et mises en situation professionnelles, avec l'utilisation de supports pédagogiques, fiches techniques et équipements professionnels. Les stagiaires bénéficient également d'une connexion internet.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION
En cours de formation :
- Mises en situation professionnelles.
- Évaluations formatives.

Pour l'obtention de la certification :
Les modalités de certification sont définies par le référentiel du TFP Commis de cuisine, soit :
- Études de situation numérisées.
- Questionnaires.
- Mises en situation reconstituées.
- Entretien avec un jury.

## VALIDATION
Obtention de la certification RNCP37859 délivrée par CERTIDEV.

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS
- Commis de cuisine.
- Commis de cuisine de collectivité.

Le métier peut être exercé dans différents environnements tels que : la restauration traditionnelle, restauration collective, restauration commerciale, restauration de chaîne, hôtels, brasseries, traiteurs…


www.ndpo.fr

**LIEUX :**
Administration du CFC
La Providence
Rue des Glycines,
59310 ORCHIES

Exécution de l'action de formation
38 rue Jules Ferry,
59310 ORCHIES

**INTERLOCUTEURS :**
Renseignements :
Amandine LIBRAIRE
03 20 71 71 09 –
bgcfc@ndpo.fr

Chargée des formations :
Rachel LIPS
cfc@ndpo.fr


Dernière MAJ : octobre 2026

## PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Le TFP Commis de cuisine prépare à l'exercice du métier de commis de cuisine dans les différents secteurs de la restauration : restauration traditionnelle, collective, commerciale, hôtellerie, brasseries et traiteurs.

La formation permet d'acquérir les compétences nécessaires à la préparation et à la réalisation des productions culinaires, à l'organisation du poste de travail, au dressage et à l'envoi, ainsi qu'à la réception et au stockage des marchandises.

À dominante pratique et professionnalisante, elle s'appuie sur des mises en situation en conditions proches de la réalité professionnelle. Les apports théoriques sont directement appliqués aux situations et exigences du métier.

## DESCRIPTION DU MÉTIER

Le commis de cuisine participe à la préparation et à la réalisation des productions culinaires sous la responsabilité du chef ou du responsable de cuisine.

Il assure la mise en place, la préparation des produits, la réalisation de préparations culinaires, le dressage et l'envoi.
Il veille également au respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'entretien du matériel et contribue au bon fonctionnement de la cuisine.

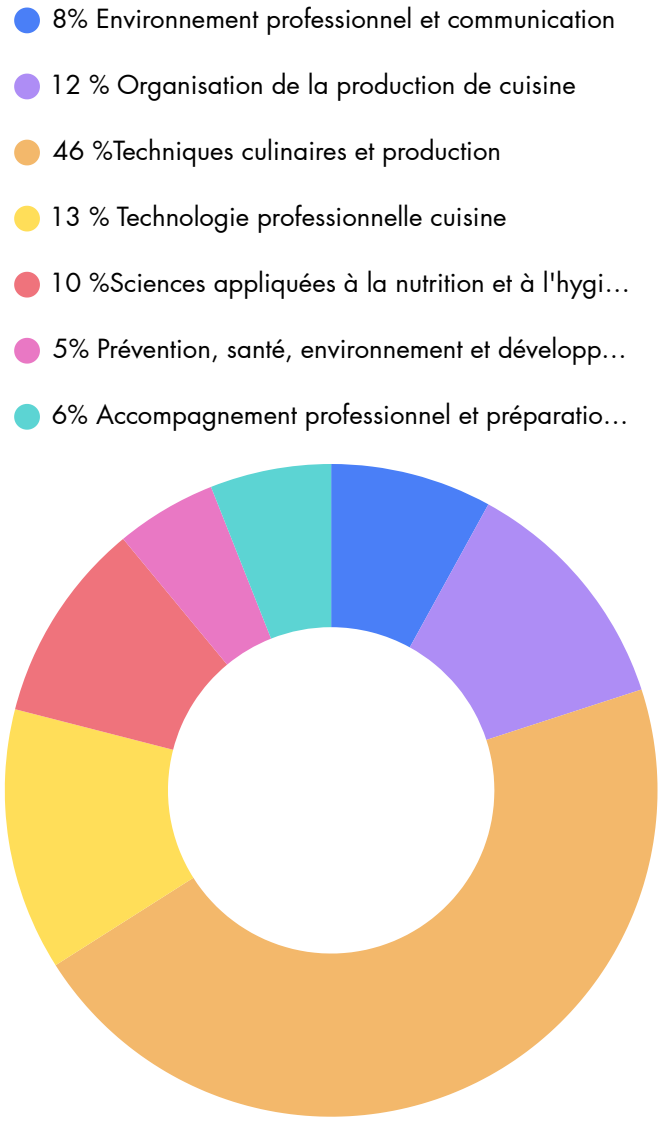
## LES STAGES EN ENTREPRISE

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former les stagiaires selon les exigences mentionnées dans le référentiel de formation et d'évaluation.

Les périodes de formation en milieu professionnel correspondent à une formation réelle pour conforter et compléter celles dispensées au CFC.

L'équipe pédagogique du CFC veille à assurer la complémentarité des acquisitions entre le centre de formation et les entreprises d'accueil. Ces périodes ont pour but de permettre au stagiaire de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes.

## PROGRAMME ET RÉPARTITION DES MATIÈRES EN CENTRE




**NE %**
**De stagiaires satisfaits***

**NE %*
**De validation des acquis****

**moyenne issue de la dernière session de formation*

***sur la totalité des stagiaires présentés à l'examen par le CFC*

LA PROVIDENCE FORMATION CONTINUE

MEMBRE DU RÉSEAU AREP HAUTS-DE-FRANCE

@laprovidenceorchies