

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

### COMMIS DE CUISINE

GRETA du Val d'Oise (95)

Collège Robert DOISNEAU - 2 place Jean Renoir - 95500 Gonesse

## OBJECTIFS

Formation certifiante pour un groupe de 12 stagiaires.  
Obtenir la certification Titre à Finalité Professionnelle (TFP) commis de cuisine  
Accompagner à un retour à l'emploi dans un secteur en tension

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.

## CONTENU

- RNCP37859BC01 Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine- 58h  
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.

- RNCP37859BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production- 172h  
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/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.

- RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises- 31h  
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 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.

Autres contenus :

Positionnement individuel numérisé Certidev

- Remise à niveau

- Soutien individualisé

- Accueil, bilan intermédiaire et bilan final

- Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

- Développement durable

- Prise en main de la plateforme LMS

- Préparation à l'après formation

## TAUX DE RÉUSSITE

100% candidats présentés à la certification  
100 % de réussite pour la promotion 2024/2025  
100% de satisfaction stagiaire  
58 % de retour à l'emploi dès la sortie de formation

## PUBLICS

- Demandeur d'emploi

## DURÉE

De 540 h, variable selon positionnement, dont 105 h en entreprise

## DATES

Date de début : 24 novembre 2025

Date de fin : 03 avril 2026

## PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Savoir communiquer en français à l'oral et l'écrit niveau A2 du CECRL (RECTEC Cercle 2 ou domaine 1 CLEA)

Savoir utiliser les fonctions de base en mathématiques ("Mobiliser des ressources mathématiques" RECTEC Cercle 2 ou domaine 2 CLEA)

Si les candidats n'ont pas les prérequis, leur candidature sera néanmoins étudiée individuellement selon leur profil.

## NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

## VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Titre  
SST Sauveteur Secouriste du Travail  
TFP (Titre à finalité professionnelle)

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Autonomie assistée possible
- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe





## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Certification en présence d'un jury  
Etudes de situation numérisées et questionnaire  
Mise en situation reconstituée  
Détail par blocs de compétences dans la rubrique "Les plus".

## POURSUITE 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, bistrots, 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 - Code ROME G1602 Personnel de cuisine

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Etapes de recrutement :  
Information collective et dépôt de dossier (CV+LM)  
Test d'entrée  
Entretien de motivation

Formation conventionnée France Travail

Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine  
RNCP 37859  
G1602 Commis/commise de cuisine  
Certificateur : CERTIDEV  
date d'échéance de l'enregistrement 19-07-2028 - date de dernière délivrance possible de la certification 19-07-1932  
[Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation :](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/)  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/>  
Modalités d'évaluation durant la formation:  
Positionnement à l'entrée avec un questionnaire digitalisé CERTIDEV  
Evaluation durant la formation et évaluation finale avec quiz digitalisés CERTIDEV et entraînements immersifs, mises en situations pratiques.

Epreuves pour la certification :  
Bloc RNCP37859BC01 Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine: Etude de situation numérisée et questionnaire  
Bloc RNCP 37859BC02 Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production : Mise en situation reconstituée- Entretien jury  
Bloc RNCP 37859bC03 Réceptionner et stocker des marchandises : Etude de situation numérisée et questionnaire  
Conditions d'obtention de la certification :  
Chaque bloc de compétences de la certification visée est évaluée de manière autonome. La certification est réputée dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.  
Remise de la certification ou d'une attestation de blocs de compétences par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV.

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Accueil GRETA Val d'Oise  
01 34 48 59 00  
[contact@greta-95.fr](mailto:contact@greta-95.fr)

## RÉFÉRENT HANDICAP

MATIAS Christine  
[contact@greta-95.fr](mailto:contact@greta-95.fr)

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Le Greta du Val d'Oise, organisme de formation de l'Education Nationale recevant du public, applique les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Pour que la formation soit accessible à tous, des mesures peuvent être mises en place pour compenser les situations de handicap (matérielles et/ou pédagogiques). Vous pouvez contacter notre référente Handicap pour bénéficier d'un accueil et d'un échange sur les aménagements possibles.



tiques dans des environnements de  
mpétences techniques