Formation Continue
Année 2026 - 2027

Titre Professionnel - Commis de cuisine

Hôtellerie-Restauration

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE BAUDIMONT ARRAS

🏅 **CODE RNCP :** 38722
NIVEAU : Diplôme de niveau 3
CERTIFICATEUR : Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion
DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 06/03/2024
DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 05/06/2029
CODE NSF : 221t
FORMACODE(S) : 42752
CODE ROME : G1602

🔗 **LIEN FRANCE COMPÉTENCES** : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/

PUBLIC

📄📌 Candidats âgés de plus de 18 ans
📄📌 Demandeurs d'emploi inscrits à France travail

PRÉREQUIS

👤✔️ Plus de 18 ans,
Inscrits à France travail
Savoirs de base
Avoir un projet professionnel validé

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

🛂 Modalités d'accès : Sur Réunion d'information collective, processus d'inscription (dossier de candidature, entretien)
Réunion de concertation à l'issue des réunions d'information collective

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

🎯 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.
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

PERSPECTIVES POST-FORMATION

🚀 Suite de parcours possible et débouchés (si certification).
Accès direct à l'emploi
- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité
- Premier commis
- Commis tournant

Code(s) ROME :
·G1602 - Personnel de cuisine

VALEUR AJOUTÉE

- accompagnements (point écoute),
- projets pédagogiques,
- équipements, plateau technique
- partenariats
- réseaux entreprises

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

🧩supports de formation, cours et pratique professionnelle sur plateau technique,
💡 Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

Titre Professionnel - Commis de cuisine

VALIDATION

📝✔️Diplôme, du ministère du travail - certification de niveau 3
Mise en situation professionnelle : 4 h
Le candidat dispose de 25 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 ;
- un plat protidique garni et accompagné d'une sauce ;
- un dessert.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production.
Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet 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 évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.
Entretien final : 15 min
Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h 40 min
Possibilité de valider totalement ou partiellement un ou des blocs de compétences
Équivalences, passerelles (indiquer s'il n'en existe pas).

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

📝Evaluation en cours de formation
Dossier professionnel
Epreuve ponctuelle dans le cadre de la session de validation
Le titre professionnel est composé de quatre blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.
Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.
Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.
Equivalence : Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations
Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance partielle et Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance partielle

NOMBRE DE PARTICIPANTS

👥 Minimum 8 – maximum 15

🏢 ENTREPRISES

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

DURÉE DE LA FORMATION

⏱️ 770 h en centre et 210 h en entreprise échelonnées sur 9 mois
📅 Début de la formation à compter de septembre

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Afin de sécuriser le parcours des personnes en situation de handicap, nous mettons en œuvre les moyens d'adapter la prestation.
Adaptation pédagogique, aménagement
Locaux : accessibles aux personnes à mobilité réduite – Réglementation ERP.
Service Handicap du CFP Baudimont : handicap.cfp@baudimont.com

📚 PROGRAMME

RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits
RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

TARIFS DE LA FORMATION

💶Prix catalogue de la formation : 9170.70 euros
Tarif sur simple demande

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2026 (NOUVELLE FORMATION)

Taux de satisfaction	Taux de réussite à l'examen	Taux d'insertion professionnelle	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier
NC*	**NC***	**NC***	**NC***

** Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu*

Fiche mise à jour le 10 mars 2026.

COORDONNÉES
CFP BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex
📞 03 21 16 18 00

SERVICE DÉVELOPPEMENT CFP BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com