TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE | Commis de cuisine

CMA FORMATION
Hôtellerie restauration

Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE



Le commis de cuisine

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. À 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.

Objectifs de la formation

La formation Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser les techniques culinaires, les cuissons simples et les mises en température des plats,
- Réaliser des préparations préliminaires à la fabrication des plats d'un menu en autonomie,
- Dresser les assiettes, fabriquer des pâtisseries de restaurant simples,
- Participer à la réception des marchandises et à la gestion des stocks,
- Planifier ses actions au sein de l'équipe de cuisine,
- Entretenir son poste et son environnement.

Contenu de la formation

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

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise

dont 5 semaines de congés payés

Lieu de formation

Quimper

Prérequis

Aucun

Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.

Validation

Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine, certification Certidev, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 37859

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

Durée

A minima 400h, parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil

Type de contrat

Alternance

Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 %	Taux de satisfaction***
100 %	Taux d'insertion*** dont 0% en poursuite d'étude***
33,3 %	Taux de rupture**

CMA FORMATION
Hôtellerie restauration

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE | Commis de cuisine

QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Capacité d'organisation
Capacité à mémoriser
Capacité à travailler en équipe
Aisance relationnelle
Bonne résistance physique
Bonne présentation

ENTREPRISES CONSEILLÉES

Restaurant traditionnel
Restauration collective
Restaurant à thèmes
Brasserie
Nous consulter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique

MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de notre CMA Formation Bretagne
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en collectivité

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

NOUS CONTACTER

CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC
cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN
cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER
cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES
cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ
cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO
cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES
cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

www.cma-formation-bretagne.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE

*RNCP, Registre National des Certifications Professionnelles - **Cohorte 24/25 ***Cohorte 23/24 - Crédit photo © Guillaume AYER - Mise à jour 10/2026 - CMA Bretagne