



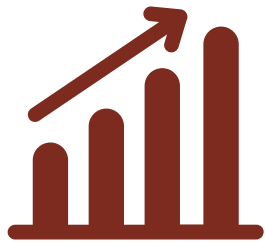
# Titre professionnel Commis de cuisine

RNCP 38722 Niveau III

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

## Objectifs de la formation – Compétences à acquérir :

Réceptionner, contrôler et stocker la marchandise  
Collecter les informations et organiser sa production culinaire  
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail  
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production  
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel  
Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la professionnelle



**85% de réussite examen  
2025 sur 20 candidats**

**Bloc de compétence 1** Réceptionner, stocker et inventorier les produits

**Bloc de compétence 2** Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

**Bloc de compétence 3** Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

**Bloc de compétence 4** Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

**Les métiers possibles :** Commis de cuisine, second de cuisine, cuisinier

dans le secteur traditionnelle

## Poursuite d'études et de parcours :

Vous pouvez poursuivre votre formation en - **Bac professionnel Cuisine** - accessible sous condition au CFA 3B CONSEIL

**Titre Finalité professionnelle Cuisinier - niveau 4** - accessible sous condition au CFA 3B CONSEIL

Puis continuer après votre baccalauréat en BTS HCR

**Inscription définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail en  
apprentissage avec un employeur**

## Plateaux techniques

Cuisine pédagogique (10 postes)  
Laboratoire pâtisserie  
Salle de cours équipée de tableau numérique  
Salle mobile (15 ordinateurs portables) et espace documentaire

## Moyens pédagogiques

Référente pédagogique : Mme LAVIGNE  
Mélodie  
Responsable administratif : M. BOUSQUET  
Jean-Christophe  
Référént mobilité : M. BOUSQUET Jean-Christophe  
Référént Handicap : Mme BOUSQUET Béatrice  
Référént égalité homme/femme : M.  
BOUSQUET Jean-Christophe  
Référént cuisine : M. DUONG Christophe

**Référentiel**

**RNCP: 38722**

**Niveau 3**



\*La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE  
VALIDATION D'ACQUIS ET EXPERIENCE\*

**CFA 3B CONSEIL**  
3 rue Gaspard Monge  
ZA d'en Cavailès  
66 160 LE BOULOU  
04 68 89 39 21  
[3bconseil@3bconseil.fr](mailto:3bconseil@3bconseil.fr)





# Titre professionnel Commis de cuisine

Titre inscrit au RNCP/ niveau 3

1. Possibilité de rentrer en formation à tout moment.
2. Mise en relation rapide avec les employeurs moins de 15 jours en moyenne
3. Formation individualisée et personnalisée

**Le Titre Professionnel Commis de Cuisine est une certification professionnelle de niveau 3 qui prépare à travailler dans une cuisine d'hôtel, restaurant ou café brasserie.**

Statut : **salaré** (CCD ou CDI)

- **contrat d'apprentissage**
- **contrat de professionnalisation**

Durée et rythme :

- 6 à 24 mois en fonction des prérequis
- 405h à 840 h selon le niveau de l'apprenant
- **1 jour à 1 jour ½ par semaine en centre de formation**

Lieux : CFA 3B Conseil - 3 rue Gaspard Monge Le Boulou

Type de formation : Collective face à face Parcours individualisé de formation - classe de **maximum 12 apprentis**

Coût : Formation gratuite pour l'apprenti/e

Prérequis

**Aucun** sauf pour les mineurs de 15 ans obligation d'avoir terminé la troisième

Conditions d'admissions

- Passer un entretien Passer un test de positionnement qui détermine votre
- entrée en formation ainsi que vos prérequis

Conditions d'accès Contrat d'apprentissage:

15 ans sous réserve d'avoir terminé la troisième et moins de 29 ans

Aucune limite d'âge pour les travailleurs handicapés

*Consulter notre guide du contrat d'apprentissage*

Contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge

*Consulter notre guide du contrat de professionnalisation*

Délai d'accès:

Entre 15 jours et 2 mois en fonction de la saisonnalité

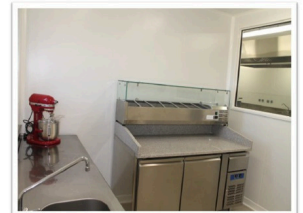
Validation du titre professionnel: fixé par le CFA 3B Conseil

- **Examen: épreuves ponctuelles**

Accessibilité Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité. Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap. Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.



Plateau technique cuisine



Plateau technique pâtisserie



Plateau technique cuisine basse température

**Lieux où apprendre le métier:**

- Brasserie
- Restauration
- Hotel restaurant

**Les qualités requises:**

- endurance, présentation, sens de l'organisation
- hygiène corporelle et tenue professionnelle
- Amabilité, sens de l'écoute

**Compétences professionnelles:**

- Travailler en équipe
- Accueillir la clientèle et communiquer avec elle



**85%**  
de réussite à  
l'examen  
2025

**96%**  
de taux  
satisfaction  
2025

**94%**  
de taux  
insertion  
2025

Version du 12.01.2026