



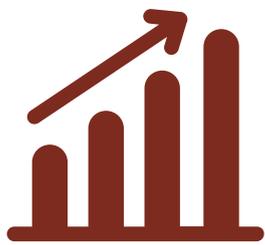
# Titre professionnel Commis de cuisine

## RNCP 38 722 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 profession



**82.5% de réussite examen**

**2024**

**13 candidats (TP Cuisinier)**

### 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

### Bloc de compétence 5

Réceptionner les produits

**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

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

**Référentiel**

**RNCP: 34 722**

**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**





# 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 Pro Cuisinier (ière) 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 professionnel
- Amabilité, sens de l'écoute

**Compétences professionnelles:**

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



**74%**  
de réussite à  
l'examen  
**2024/2023/20**  
**22/2021**

**96%**  
de taux  
satisfaction  
**2023**

**98%**  
de taux  
insertion  
**2023**

Version du 29/09/2025