

TITRE PROFESSIONNEL

Commis de cuisine

Niveau 3 · Titre professionnel inscrit au RNCP (code 38722) · Ministère du travail du plein emploi et de l'instruction
Date d'échéance de l'enregistrement 05 / 06 / 2029



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le commis de cuisine participe à la production culinaire, de la réception des marchandises à la préparation, au dressage et à l'envoi des plats. Il respecte les règles d'hygiène et de sécurité et entretient son poste de travail.

Aptitudes à l'emploi - Rigoureux - Organisé - Minutieux - Réactif - Résistant - Esprit d'équipe

BC1 Compétences · Réceptionner, stocker et inventorier les produits :

- Réceptionner et contrôler les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

BC2 Compétences · Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts :

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Préparer, assembler, dresser et envoyer les entrées et desserts

BC3 Compétences · Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds :

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Préparer, assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

BC4 Compétences · Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux :

- Nettoyer et remettre en état les matériels et postes de travail
- Nettoyer les locaux et respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie



FORMATION

Dates de la formation

Janvier 2027 - Décembre 2027

Durée de la formation

12 mois en alternance sous contrat d'apprentissage
(420h heures de formation)

Le CFA IFIR t'accompagne dans ta recherche d'entreprise

Rythme d'alternance

IFIR : 12 semaines réparties sur 12 mois (nous contacter pour plus de précisions)

Lieux de formation possibles

IFIR - Lyon 8ème (69)

Conditions tarifaires

Formation financée par les OPCO* et gratuite pour les apprentis et les employeurs. *OPCO : Opérateurs de compétences

PRÉ-REQUIS

Être âgé de 16 à 29 ans révolus

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH).

*Pas de limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé.

ACCESSIBILITÉ AUX PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP

Pour tout besoin spécifique et toute adaptation, consultez notre référente H+ :

Diane BERLUCCHI · referenthandicap@ifir.fr

CONTACTS

Contacte ton interlocutrice privilégiée pour un accompagnement plus précis !

Maud Monet · 06 32 06 73 00 · mmonet@ifir.fr



ET APRÈS LA FORMATION ?

Que fait le titulaire de cette formation ?

Le titulaire du TP Commis de cuisine participe à la production culinaire : réception et stockage des produits, préparations, mise en place, dressage et envoi des plats. Il respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie, assure le nettoyage des postes et des locaux et contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Emplois accessibles

Postes : Commis de cuisine ; Commis de cuisine en collectivité ; Premier commis ; Commis tournant.

Poursuite d'études

BP Arts de la cuisine

TP RHH (Réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air)

TP Serveur en restauration

Équivalences

CAP Cuisine (RNCP37553)

TP Employé polyvalent en restauration (RNCP38663)



MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

1. Inscription aux sélections (dossier)

Le recrutement s'organise à partir du mois de mars par le dépôt d'un dossier de candidature directement sur le site internet de L'Ifir.

2. Pré-sélection

3. Entretien individuel de motivation

Étude du dossier, entretien individuel & test de positionnement entre mars et la date d'entrée en formation. Le recrutement s'organise par le dépôt d'un dossier de candidature en ligne sur le site :

www.ifir.fr/candidature-en-ligne

TITRE PROFESSIONNEL

Commis de cuisine

Niveau 3 · Titre professionnel inscrit au RNCP (code 38722) · Ministère du travail du plein emploi et de l'instruction
Date d'échéance de l'enregistrement 05 / 06 / 2029



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bloc de compétences	Mode
RNCP38722BC01 – Réceptionner, stocker et inventorier les produits	L'ensemble des évaluations se fait sous la forme d'une mise en situation professionnelle et d'un entretien technique.
RNCP38722BC02 – Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	L'ensemble des évaluations se fait sous la forme d'une mise en situation professionnelle et d'un entretien technique.
RNCP38722BC03 – Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	L'ensemble des évaluations se fait sous la forme d'une mise en situation professionnelle et d'un entretien technique.
RNCP38722BC04 – Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	L'ensemble des évaluations se fait sous la forme d'une mise en situation professionnelle et d'un entretien technique.

Blocs de compétences

Les 4 Blocs de compétences peuvent se valider en globalité ou séparément