



COMMIS DE CUISINE

Titre à Finalité Professionnelle (TFP) - Niveau 3

Code RNCP : 37859 - Certification éligible CPF



Statut de stagiaire de la formation professionnelle



Formation en alternance : 455h en centre / 609h en entreprise
Durée indicative pouvant varier en fonction de votre profil.



Nombre de places disponibles : 15 places

Financée par la Région Grand-Est

Formation certifiante financée dans le cadre du plan régional de formation.

Le métier de commis de cuisine est peut-être fait pour vous !

Aux côtés du chef, le commis prépare, dresse, réceptionne les produits et veille au bon déroulement de la production. Rejoignez notre formation certifiante et apprenez les techniques professionnelles de la cuisine française, en alternant cours et pratique.

Objectifs

La formation est structurée autour de différents blocs de compétences pouvant être validés successivement jusqu'à l'obtention de la certification.

RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises

Inscriptions

Entrées permanentes de juin à décembre 2026 sur inscription à une information collective.

+ Retrouvez les prochaines dates sur notre site

La formation

Formation en alternance

Plan individualisé avec suivi personnalisé

Restaurant pédagogique

Modules : techniques culinaires, hygiène, stockage, développement durable...

Suivi post-formation pendant 6 mois

et après ?

→ Commis de cuisine (classique, en collectivité...)

→ TFP Cuisinier (niveau 4)

→ TFP Chef de cuisine collective

→ Évolution vers cuisinier, chef de partie, second de cuisine...

La certification

+ TFP Commis - Niveau 3

+ Attestation hygiène alimentaire

Conditions d'accès

Demandeurs d'emploi
(France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)

Personnes en reconversion ou souhaitant valider leurs compétences

Accessible aux personnes en situation de handicap

Prérequis : La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

☎ 03 88 65 86 16 ✉ sandra.fonteneau@cfatelier.com