



# 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](mailto:sandra.fonteneau@cfatelier.com)