

TFP COMMIS DE CUISINE

Formation certifiante en apprentissage Niveau 3

Numéro Code RNCP : RNCP37859

Lien vers fiche RCNP : [RNCP37859 - TFP COMMIS DE CUISINE](#)

Date d'échéance de l'enregistrement : 19-07-2028

Code du diplôme : 56X22103

Durée de la formation : 8 mois soit 256h45 de formation

Date de rentrée : Janvier 2027

Délais d'accès : Février 2027

Type de formation : En alternance en organisme de formation et en entreprise

Public visé ou ciblé : Toutes personnes éligibles à un contrat en apprentissage + [Contrat d'apprentissage | Service Public](#)

Pré-requis : Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires, de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples. Il doit également être en capacité de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Lieu de formation :

- Lieu de formation : En distanciel & au CFA Planète Chef – Malakoff 92240
- Lieu d'apprentissage en entreprise : dans l'un de nos restaurants en fonction du lieu d'habitation des apprentis

Tarif & Financement :

- Le financement de la formation est entièrement assuré par l'employeur (5 034€).

Éligibilité : Certifié Qualiopi et éligible à l'apprentissage

Modalité d'inscription / admission :

- Candidature via notre site internet : www.cfaplanetechef.fr par mail à l'adresse : cfa.planetechef@compass-group.fr
- Entretien de motivation
- Réalisation d'un test de positionnement
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Les équipes du CFA Planète Chef sélectionnent pour toi ton restaurant d'accueil

Modalités pédagogiques & techniques :

- Une alternance de formations entre théorie et mise en pratique
- Un programme pédagogique dispensé par des formateurs certifiés
- Mise à disposition de matériel informatique pour préparer l'examen final

TFP COMMIS DE CUISINE

Formation certifiante en apprentissage Niveau 3

Rythme de l'alternance :

- 5 jours par mois sont consacrés à la pédagogie, le reste à l'apprentissage en cuisine avec les équipes

Les modalités d'évaluation :

- Évaluation continue des acquis, accompagnement individualisé
- Évaluation finale : test écrit, cas pratique et entretien individuel avec un jury

Conditions d'obtention :

Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification.

Remise de la certification : par Certibloc

Accessibilité handicap :

- Nos sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute autre situation de handicap, nous sommes à votre disposition pour vous accompagner dans votre projet de formation

Nombre de candidats maximum par session : 12

Type d'emploi accessible :

- Commis de cuisine
- Commis de cuisine en restauration collective

Possibilité de poursuivre les études :

- CAP Cuisine
- CAP Pâtissier

Évaluation de la qualité de la formation :

Première session 2026

Contact :

cfa.planetechef@compass-group.fr

Immeuble Kalifornia 15 Bd Gabriel Péri 92240 MALAKOFF

Objectifs pédagogiques & modalités d'évaluation par blocs

Bloc n°1 - RNCP37859BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine- 37 heures		
Liste des compétences	Contenu de formation	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail • Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information • Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels • Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires • Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail • Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé. • Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres 	<ul style="list-style-type: none"> • Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail • Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluations intermédiaires des acquis • Points d'étapes avec le formateur et le tuteur • Etude de situation numérisée et questionnaire

Bloc n°2 - RNCP37859BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production - 102 heures 15		
Liste des compétences	Contenu de formation	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur • Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production • Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production • Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire • Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production • Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en situation reconstituée • Entretien jury

Objectifs pédagogiques & modalités d'évaluation par blocs

RNCP37859BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises – 16 heures 30

Liste des compétences	Contenu de formation	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits • Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage • Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets • Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits • Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres 	<ul style="list-style-type: none"> • Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks • Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Etude de situation numérisée et questionnaire

HBC – Accompagnement hors bloc de compétences – 110 heures

