

TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE (CCUI)

1 DIPLÔME



Titre de la formation et références

Intitulé	Titre Professionnel « Commis de cuisine »		
Enregistrement	RNCP 38722	Date d'échéance	05-06-2029
Certificateur	MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION		
Niveau de formation	3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux (CAP, BEP)		
Code CertifInfo	116191	Code NSF	221t - Cuisine
Formacode(s)	42760 - Gastronomie 42725 - Restauration rapide 42708 - Cuisine collectivité 42742 - Spécialisation cuisine	Code(s) ROME	G1602 - Personnel de cuisine
Texte(s) de référence	Référence au(x) texte(s) réglementaire(s) instaurant la certification - Décret n°2016-954 du 11 juillet 2016 relatif au titre professionnel délivré par le ministre chargé de l'emploi - Arrêté du 22 décembre 2015 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministre chargé de l'emploi - Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministre chargé de l'emploi - Arrêté du 21 juillet 2016 relatif aux modalités d'agrément des organismes visés à l'article R. 338-8 du code de l'éducation Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) - Arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel de commis de cuisine		



Public visé

Cette formation est destinée à toute personne, homme ou femme, qui souhaite se professionnaliser dans le secteur de la restauration en qualité de commis de cuisine en obtenant un 1^{er} niveau de qualification professionnelle.

Il est recommandé de maîtriser les savoirs de base, de s'adapter aux horaires atypiques et de pouvoir assurer une station debout prolongée. Il est souhaitable de savoir gérer son stress et d'avoir une bonne capacité de résistance.

La formation est accessible aux personnes en reconversion, aux apprentis, aux salariés ainsi qu'aux demandeurs d'emploi.



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Au besoin, un dossier de demande d'aménagement pour les personnes en situation de handicap peut être complété et renvoyé à l'organisme certificateur.

Pour plus d'informations, contactez notre référent Handicap et consultez la page suivante :

<http://www.imsat.co/accessibilite-handicap/>



Prérequis

Aucun



Équivalences

Le titre professionnel est composé de quatre (4) blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) :

- RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance partielle :

Bloc(s) de compétences concernés	Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance partielle	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle
RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits	<u>RNCP37553 - CAP - Cuisine</u>	RNCP37553BC01 - Organisation de la production de cuisine
RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	<u>RNCP38663 - TP - Employé polyvalent en restauration</u>	RNCP38663BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts
RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts ET RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds ET RNCP38722BC04 - Nettoyer et	<u>RNCP37553 - CAP - Cuisine</u>	RNCP37553BC02 - Préparation et distribution de la production de cuisine

Bloc(s) de compétences concernés	Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance partielle	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle
remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux		
RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	<u>RNCP38663 - TP - Employé polyvalent en restauration</u>	RNCP38663BC04 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance partielle

Bloc(s) de compétences concernés	Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance partielle	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle
RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	<u>RNCP34095 - TP - CUISINIER</u>	RNCP34095BC02 - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud



Objectifs de la formation

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou à la suite d'un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Les 4 CCP peuvent être validés indépendamment les uns des autres.

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

1/ Compétences attendues à l'issue de la formation

RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Réceptionner les produits

Ranger les produits et suivre l'état des stocks

RNCP38722BC02 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts

Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts

Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail

Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

2/ Suites de parcours et les débouchés

Le titulaire du Titre Professionnel de commis de cuisine pourra occuper des postes de commis de cuisine, de commis de cuisine en collectivité, de premier commis ou de commis tournant dans différents secteurs d'activités :

- Restauration commerciale : gastronomique, bistrannique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot
- Restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Catering aérien et ferroviaire

Ce Titre pourra ensuite être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS).



Processus de certification

À l'issue du parcours de formation, l'épreuve de certification (durée de 4h 40min) permet de valider l'ensemble des blocs de compétences et se décompose comme suit :

Mise en situation professionnelle (4h)

- Le candidat dispose de 25 minutes pour s'appropriier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire
- A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes une entrée, un plat protidique garni et accompagné d'une sauce et un dessert
- Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production
- Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail
- Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle

Entretien technique (25 min)

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre 5 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.

Entretien final (15 min)

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.



FORMATION



Conditions d'accès et délais

- Télécharger le dossier d'inscription sur le site de l'IMSAT : <https://www.imsat.co/contact-imsat/>
- Rendre le dossier d'inscription dûment complété dans les délais imposés : cf. Annexe 1
- Satisfaire aux prérequis (le cas échéant)
- Participer à un entretien de sélection dont l'objectif est d'échanger sur le parcours du candidat, les compétences pré requises attendues et la cohérence de la formation avec le projet professionnel
- Disposer d'un financement : voir section correspondante

Entre les étapes de sélection et le démarrage de la session, il ne s'écoule pas plus d'un mois.



Contenus de la formation

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE) :

Connaissances transversales

- Vocabulaire professionnel et technique
- Connaissance du milieu de la cuisine et de la restauration
- Posture professionnelle
- Comprendre et respecter les consignes
- Règles d'hygiène et sécurité (méthode HACCP, traçabilité, support d'enregistrement hygiène, étiquetage, contrôle des températures, dates limites de consommation, bonnes pratiques, EPI, risques, conformité sanitaire, décontamination des produits, etc.)
- Organisation et travail en équipe
- Développement durable dans les métier de la cuisine et de la restauration (lutte contre le gaspillage, économie d'eau, etc.)

Réception, stockage et inventaire des produits

- Connaissance des produits (végétaux, des poissons, coquillages et crustacés, des viandes, volailles et charcuteries, des œufs et ovoproduits, des produits laitiers)
- Réception et contrôle des produits (reconnaissance, calibre, modes opératoires/emploi, fraîcheur, thermomètre sonde, thermographe, etc.)
- Bon de commande/ bon de livraison (lecture, contrôle, etc.)
- Fiches d'expression de besoin/ Fiches de non-conformité
- Règles et méthodes de rangement, de stockage

Préparation, dressage et envoi des entrées, plats chauds, desserts

- Fiche technique des produits
- Matériel de cuisine (coutellerie, matériels électromécaniques, équipements, etc.)
- Poste de travail (mise en place, nettoyage, etc.)
- Portionnement des produits (compter, mesurer, peser, convertir, etc.)
- Techniques culinaires :
 - Taillage et découpe

- Opérations préliminaires
- Préparations des pâtes de base, des sauces de base de la cuisine et de la pâtisserie, des appareils et préparations de base de la cuisine et de la pâtisserie, des potages, beurrés composés, huiles parfumées, etc.
- Types et modes de cuissons
- Assaisonnements
- Assemblage des préparations
- Principes de base de la dégustation
- Règles de dressage et de présentation
- Conditionnement, suivi et réserve des préparations en attente de service
- Envoi des préparations

Nettoyage et remise en état des matériels, postes de travail et locaux

- Contrôle de la propreté
- Nettoyage et désinfection des matériels et postes de travail (instructions et modes d'emploi, plan, lessiviels, mesure et dosage, supports d'enregistrement hygiène etc.)
- Nettoyage et désinfection des surfaces et sols (instructions et modes d'emploi, plan, lessiviels, mesure et dosage, supports d'enregistrement hygiène etc.)
- Remise en état des postes de travail



Suivi et individualisation

A l'issue de la sélection, une information et des évaluations de positionnement permettent de déterminer un parcours individualisé de formation. Ce parcours peut être adapté tout au long du cursus de formation au regard des attentes et des besoins du bénéficiaire. Par défaut, le bénéficiaire doit suivre l'intégralité des heures de formation programmées.

Pour chaque session de formation :

- Un responsable de formation est désigné pour suivre la session et organiser le suivi de l'alternance
- Des référents pédagogiques sont identifiés par famille d'activités et évaluent les acquisitions des apprenants tout au long de leur formation
- Un bilan individuel a lieu à la fin de chaque étape de formation. Au préalable, l'équipe pédagogique se réunit pour faire un point dédié à chaque bénéficiaire
- La satisfaction des bénéficiaires est régulièrement mesurée. Ces évaluations sont proposées à plusieurs reprises, en cours et en fin de cursus de formation.
- Le bénéficiaire est préparé à son cursus post-formation : en fin de cursus nous proposons des modules spécifiques liés à la gestion du parcours professionnel (CV, lettre de motivation, présentation des aides à la création d'entreprise, etc.)
- Une assistante sociale et une psychologue du travail sont mises à disposition des bénéficiaires tout au long de leur cursus
- L'insertion professionnelle des sortants est mesurée : nous réalisons le suivi post formation selon les préconisations du ministère certificateur et du label qualité



Moyens et méthodes pédagogiques

1/ Lieu de la formation

	
Adresse Physique Campus de la grande Tourrache Av. François Arago – ZI Toulon Est 83130 La Garde	Adresse Postale IMSAT BP253 83078 Toulon Cedex 9

2/ Moyens pédagogiques

Equipements et matériel

- Plateaux techniques propres à la pratique de chaque activité concernée
- Nombreuses salles de cours chauffées et climatisées chacune équipée d'un tableau blanc et de nombreuses prises secteur. Des vidéoprojecteurs sont mis à disposition de l'ensemble de l'équipe de formation ainsi qu'une imprimante, copieur, scanner
- Un espace dédié aux bénéficiaires pour qu'ils se restaurent. Cet espace est équipé de micro-ondes, de tables et de chaises

Ressources pédagogiques

- Un centre de ressources physiques avec une mise à disposition d'ouvrages plus ou moins spécialisés dans les thématiques de formation
- Un compte Office 365 et la suite Office associée (Word, Excel, etc.) par apprenant
- Un espace dématérialisé TEAMS (application office 365) dédié à chaque session et mettant à disposition les ressources pédagogiques

3/ Méthodes pédagogiques et progressivité

Le cursus de formation que nous proposons s'effectue en présentiel et propose une alternance centre de formation/entreprise, adaptée au cœur de métier choisi. Ils prennent en compte les besoins et les attentes des structures d'accueil et des bénéficiaires et intègrent différentes étapes au niveau de la progression dans les compétences repérées.

La formation s'appuie sur des méthodes actives et participatives, mêlant cours théoriques et pratiques à travers des mises en situation, des jeux de rôle, et des études de cas. Ces approches favorisent l'attention des apprenants, structurent la progression des compétences, et renforcent la dimension réflexive, essentielle dans l'exercice des compétences professionnelles.

La programmation pédagogique est organisée en quatre étapes progressives : elle commence par l'acquisition des savoirs fondamentaux, évolue vers une maîtrise autonome des compétences, et se termine par une consolidation des acquis et une préparation à l'insertion professionnelle, avec des contenus complémentaires spécifiques.

Pour répondre aux besoins individuels et collectifs, la pédagogie par objectifs est utilisée, avec une organisation modulaire permettant des travaux en groupe ou des approches individualisées. La progressivité des apprentissages se traduit par une montée en difficulté et en complexité, en s'appuyant sur les acquis issus des expériences en entreprise.

Par ailleurs, certains domaines considérés comme essentiels, tels que les techniques culinaires et les mises en situation avec des publics réels, sont abordés de manière linéaire avec une fréquence régulière, souvent hebdomadaire grâce au restaurant d'application de l'IMSAT. Cette organisation est renforcée par un coaching individualisé hebdomadaire pour accompagner au mieux la progression de chaque apprenant.

4/ Qualité des intervenants

Nos formateurs, internes et/ou externes, allient une vaste expérience en formation professionnelle à une pratique approfondie sur le terrain, des conditions essentielles pour garantir le succès de nos actions de formation. Leur qualification respecte les attendus réglementaires en termes de niveau de diplômes et d'expérience.

L'équipe pédagogique est présentée aux apprenants à chaque début de session.



La valeur ajoutée de l'IMSAT

L'IMSAT s'inscrit dans une dynamique déontologique de la formation et de l'accompagnement avec :

- Une équipe de formateurs professionnels et expérimentés
- Des infrastructures qualitatives
- Un réseau partenarial conséquent et pérenne
- Une gratuité des frais d'inscription et de sélections
- Un dispositif gratuit d'accompagnement à la recherche de stage ou d'employeur, rdv sur <https://www.imsat.co/atelier-booste-ton-alternance/>
- Un suivi et un accompagnement individualisé des bénéficiaires

VEUILLEZ TROUVER DANS LES ANNEXES CI-DESSOUS

- Annexe 1 : Les informations spécifiques de la session à venir (dates, durée, organisation, financement, coût, indicateurs de résultat des sessions précédentes, contacts)
- Annexe 2 : Le planning du/des parcours de la session à venir

3 SESSION 2026



Organisation

Parcours	CCUI
Nombre de bénéficiaires habilités	20 maximum
Dates entretiens de recrutement	A déterminer lors de l'inscription
Date limite rendu dossier	15 jours avant le début du parcours
Date de début -fin	Entrées sorties permanentes
Soit (durée)	12 mois avec entrées et sorties permanentes
Nb heures au total	1820 h
Dont en OF IMSAT	455 h
Dont en ALTERNANCE	1365 h* <i>* Doivent être déduits de ce volume horaire, les congés payés et les jours fériés non travaillés</i>
Interruption Formation	25 jours de congés payés à poser sur le temps d'alternance
Planning	Sur demande
Organisation de la formation, de l'alternance et de la certification	• En alternance à raison de 13 semaines de formation en centre par an • Le temps d'alternance en entreprise est plus important pendant les mois de juillet et août • Horaires type : du lundi au vendredi de 8h30 à 11h et de 12h à 16h30
Financement	• Contrat d'apprentissage • Contrat de professionnalisation • CPF / CPF TRANSITION • Financement personnel



Coût

Aucun frais d'inscription à la formation ni aux tests de sélections (le cas échéant)

De nombreux moyens de financement sont possibles et l'IMSAT vous accompagne dans le choix du financement le plus adapté à votre profil.

Nos conditions générales de ventes sont téléchargeables sur notre site internet, consultez notre page dédiée <http://www.imsat.co/finance-ta-formation/> ou contactez-nous sur contact@imsat.fr

Moyens de financement possibles		Coût pour le bénéficiaire
Contrat d'apprentissage	OUI	GRATUIT
Contrat de professionnalisation	OUI	GRATUIT
France Travail	OUI	GRATUIT * <i>* Si prise en charge totale. En cas de prise en charge partielle, le reste à charge peut être payé en financement personnel ou via le CPF</i>
Région SUD et cofinancement UE	NON	/
CPF	OUI	EN FONCTION DU MONTANT DISPONIBLE * (reste à charge possible) <i>* Consulter le montant de votre CPF sur : https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/</i>
Financement personnel	OUI	3640 € * <i>* Tarif maximal modulable selon le volume horaire du parcours individuel de formation</i>



Indicateurs de résultat

Indicateur Session N/N+1	Source et définition de l'indicateur	Chiffre et pourcentage
Toutes catégories d'actions de formation confondues pour le diplôme concerné		
Nombres d'entrants Session(s) N-2/N-1	Nombres d'apprenants entrés en formation sur la session indiquée	17
Taux de satisfaction Session(s) N-2/N-1	Issue du questionnaire de fin de formation – % de bénéficiaires ayant déclaré être « satisfait » ou « très satisfait »	-
Taux de réussite Session(s) N-2/N-1	Nb de diplômés / nb de candidats présentés aux certifications	77.78%
Taux d'abandon Session(s) N-2/N-1	Nb abandons / nb de bénéficiaires entrants	11.76%
Taux de poursuite d'étude Session(s) N-2/N-1	A + 3/6 mois, nb de bénéficiaires en poursuite d'étude / nb de bénéficiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	-
Taux global d'insertion professionnelle Session(s) N-2/N-1	A + 3/6 mois, nb de bénéficiaires en emploi / nb de bénéficiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	-
Taux spécifique d'insertion professionnelle Session(s) N-2/N-1	A + 3/6 mois, nb de bénéficiaires en emploi dans les métiers visés par la formation / nb de bénéficiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	-
Spécifiquement sur les actions de formation en apprentissage pour le diplôme concerné		
Taux de rupture de CA Session(s) N-2/N-1	Nb entrants / nb ruptures de contrats d'apprentissage	11.76%



Renseignements complémentaires et contacts

Vous souhaitez...



...Participer à l'une de nos ***réunions d'information*** collectives et ***visiter*** le site



... Être ***accompagné.e*** dans la ***recherche*** de ***stage*** ou d'***employeur***



...Vous ***préparer aux tests*** de sélection et à la ***formation***



... Recevoir un ***dossier d'inscription***



... Nous poser une ***question***

Consultez www.imsat.co ou écrivez/appelez nous !

Contact(s) :

- Samir HADJI - s.hadji@upv.org - 06 98 26 50 42
- Belinda BOUKHERCHOUFA - b.boukherchoufa@upv.org - 06 18 51 17 93
- IMSAT - contact@imsat.fr – 04 94 75 24 15