Commis de cuisine

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2394642F — Mise à jour : 27 août 2026

Organisme responsable : **CLPS Direction Générale**

Présentation de la formation

Objectifs

Maîtriser les blocs de compétences du titre à finalité professionnelle Commis de cuisine

- Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine (bloc 1)
- Réaliser les préparations culinaires de base en respectant les consignes de production (bloc 2)
- Réceptionner et stocker des marchandises (bloc 3)

Possibilité d'acquérir des badges de compétences complémentaires recherchées par les employeurs.

Programme

- Module - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine (bloc 1) - 38.5h
- Module - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production (bloc 2) - 231h
- Module - Réceptionner et stocker des marchandises (bloc 3) - 45.5h
- Modules transverses - 105h
  - Accueil, positionnement et contractualisation
  - Maîtrise des enjeux métiers
  - Vers mes objectifs emploi et certification
  - Bilan du parcours et reconnaissance des compétences
- Module optionnel de remise à niveau – maximum 28h
- Application en entreprise - 2 stages de 3 à 4 semaines
  - Les stagiaires sont accompagnés dans leur recherche de stage
  - Un suivi sur le lieu de stage est effectué par le formateur

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Commis de cuisine
Code RNCP : 37859

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2141662S	Mixte	Brest	16/11/2026	08/04/2027

Source : GREF Bretagne #2394642F