

# Commis de cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Formation continue.

Réf. : 24134810F — Mise à jour : 21 janvier 2026

Organisme responsable : **CCI35 – Faculté des métiers - Site de Saint-Malo**

## Contenu

### Objectifs

À l'issue de la formation, le commis de cuisine, par sa maîtrise des techniques culinaire 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.

Il participe aux phases d'approvisionnement. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur.

### Programme

Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

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

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

## 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         |
|------------|------------|------------|------------|------------|
| 1777790    | Présentiel | Saint-Malo | 31/08/2025 | 30/06/2026 |
| 1777793    | Présentiel | Saint-Malo | 31/08/2025 | 30/06/2026 |

Source : GREF Bretagne #24134810F