Parcours vers les métiers de la restauration Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine

Mis à jour le 11 septembre 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire du Brevet des collèges.
Ce Titre à finalité Professionnelle se prépare en 450H + 245H en stage en entreprise
Qualités attendues : Motivation, soigneux, sens de l'organisation et de la concentration.
Passionné(e) du secteur cuisine et restauration
Motivation pour travailler dans le secteur d'activité.
Projet professionnel validé

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeur(euse)s d'emploi

Rythme

Temps plein

Durée en centre

455 heures

Durée en entreprise

70 heures

Validation

Formation certifiance

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Suivi des activités en centre et en entreprise par un formateur référent, avec livret pédagogique

Objectifs professionnels

Finalités de la formation :
Cette formation s'inscrit dans un parcours visant l'emploi dans les métiers de la restauration et permet de travailler en bistro, brasserie ou restaurant

Objectifs pédagogiques :
La formation s'articule autour des ateliers de pratique professionnelle en cuisine et en salle. Elle permet d'apporter des compétences professionnelles et comportementales attendues par les restaurateurs,
L'accent est mis sur la capacité à s'organiser et à travailler en équipe. Cela permet l'acquisition des savoir-faire et des savoir-être déterminants pour favoriser l'insertion professionnelle.
Durant la formation il y a 3 périodes de stages en entreprise pour une durée totale de 7 semaines.

Contenu

Module 1 M1 Phase d'accueil, de positionnement et d'intégration
Module 2 M2 Sensibilisation aux violences sexuelles et sexistes
Module 3 M3 Démarche de recherche de stage et TRE
Module 4 M4 Bloc 1 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
Module 5 M5 Bloc 2 : Réaliser des preparations culinaires de base en respectant les consignes de production
Module 6 M6 Bloc 3 : Réceptionner et stocker les marchandises
Module 7 M7 Travailler en sécurité, pratiquer les gestes de premier secours. Certification SST
Module 8 M8 Accompagnement individualisé et gestion des difficultés de parcours
Module 9 M9 Socle compétences de base, Remise à Niveau.
Module 10 M10 Initiation numérique et Introduction à l'IA
Module 11 M11 Mobilité professionnelle
Module 12 M12 Valoriser son identité professionnelle avec les outils numériques
Module 13 M13 Auto-Détermination et Confiance en soi
Module 14 M14 Entretien des locaux et des équipements
Module 15 M15 HACCP
Module 16 M16 Examen Blanc
Module 17 M17 Examen
Module 18 M18 Stage en entreprises
Module 19 M19 Anglais
Module 20 M20 Bilan

Modalités pédagogiques

Alternance de cours théoriques et pratique (la majorité des séquences de formation ont lieu en présentiel et une partie peut ponctuellement avoir lieu à distance)
Travaux pratiques en cuisine et restaurant pédagogiques

Profil des intervenants

Parcours vers les métiers de la restauration Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine

Evaluations orales et écrites tout au long de la formation
Examens blancs
Epreuves du Titre Professionnel en fin de formation

Modalités de suivi

• Positionnement initial
• Livret de suivi pédagogique
• Entretiens individuels périodiques, points réguliers pour ajustement si nécessaire
• Bilan pédagogique à mi-parcours et en fin de parcours
• Suivi post formation

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Nombre de participants

12 participant(e)s

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 37859 MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION Validité jusqu'au 19/07/2028
- Formacode : 42752
- Code NSF : 221t
- Code ROME : G1602

Formateurs professionnels du Greta

Possibilité d'aménagement du parcours

Non

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques – mise en pratique professionnelle.
Les modules s'enchaînent simultanément selon une progression pédagogique élaborée par l'équipe pédagogique et/ou dictée par la réglementation

Moyens pédagogiques

Cuisine et restaurant pédagogique avec accueil de clients
Salles de cours équipées – salle informatique équipées d'ordinateurs connectés à internet

Durée

Volume gobal : 455 heures
Heures d'enseignement : 385 heures
Heures en entreprise : 70 heures
Volume horaire par semaine : 35 heures

Délais et modalités d'accès

02/11/2026 au 06/04/2027

Financements possibles

TARIF
Parcours complet : 7625€ / personne

MODALITES DE FINANCEMENT
Financement Région Grand Est et FSE ou Pole-Emploi ou autre
Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :
Dispensé des matières générales si déjà en possession d'un CAP

SUITE DE PARCOURS :
poursuite d'étude possible vers un bac professionnel cuisine ou service

DÉBOUCHÉS :
Intégration dans une entreprise du secteur de l'hôtellerie, des cafés et des restaurant

SUITE DE PARCOURS :

Parcours vers les métiers de la restauration Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine

Poursuite de formation vers un CAP cuisine, un CAP Commercialisation et services ou un Bac Professionnel cuisine / restaurant

DÉBOUCHÉS : Emploi dans le secteur hôtel, café, restaurant
Contrat en alternance, CDD, CDI, Extra

Référent handicap

37859 RNCP : RS7256 37123 MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION Validité jusqu'au 01/03/2028

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap : referent.handicap@gretasudchampagne.com
Référent(e) mobilité : referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
  10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)