

# Titre à finalité professionnelle – Commis de cuisine

Mis à jour le 12 décembre 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé  
Maîtrise des savoirs de base  
(lecture, écriture)  
Bonne résistance physique et  
nerveuse

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Demandeurs d'emploi Jeunes  
accompagnés par la mission locale

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

427 heures

## Durée en entreprise

210 heures

## Validation

Titre à finalité professionnelle  
Commis de Cuisine

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Positionnement initial  
Evaluations en cours de formation,  
et en entreprise

## Nombre de participants

12

## Entrée et sortie

## Objectifs professionnels

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

## Contenu

- Module 1 – Accueil/Intégration/Positionnement
- Module 2 – Réception et stockage des marchandises
- Module 3 – HACCP, nettoyage et désinfection
- Module 4 – Préparations culinaires de base
- Module 5 – Anglais de l'hôtellerie restauration
- Module 6 – Culture et tourisme champenois
- Module 7 – Gestes et postures
- Module 8 – Techniques de recherche d'emploi
- Module 9 – Préparation de l'alternance
- Module 10 – Perfectionnement cuisine
- Module 11 – SST – Sauveteur Secouriste du Travail
- Module 12 – Mobilité
- Module 13 – Image de soi
- Module 14 – Accompagnement et suivi renforcés, bilan
- Module 15 – Remise à niveau en français
- Module 16 – Remise à niveau en mathématiques
- Module 17 – Certification
- Module 18 – Stages en entreprise

## Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

## Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques  
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes  
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique  
Examens blancs

## Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, restaurant  
pédagogique  
Documents pédagogiques, matières d'œuvres fournies  
Salle de cours équipés d'ordinateurs individuels, centre de ressources...

## Durée

Volume global :  
Minimun 230H  
Maximun : 427H

# Titre à finalité professionnelle – Commis de cuisine

## permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37859](#)

Heures d'enseignement :  
Minimin 70H  
Maximun : 210H  
Heures en entreprise :  
Volume horaire par semaine :

## Délais et modalités d'accès

Nous contacter.

## Financements possibles

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emplois dans le cadre d'un Programme Régional de la Formation  
Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage  
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés  
Jusqu'à 11 050 € max. pour un parcours complet  
Particulier : nous contacter  
Possibilité par la VAE  
Éligible au CPF

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

## Référent handicap

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

## Réseau

- GRETA Sud Champagne – Lycée Edouard Herriot (HRT, Service)
- Rue de la Maladière  
10300 Sainte-Savine
- [contact@gretasudchampagne.com](mailto:contact@gretasudchampagne.com)
- 03 25 72 15 85
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)