

Titre à finalité professionnelle – Commis de cuisine

Mis à jour le 15 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

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

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi / Jeunes accompagnés par la mission locale

Rythme

Temps plein

Durée en centre

595 heures

Durée en entreprise

126 heures

Validation

Titre à finalité professionnelle
Commis de Cuisine

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial
Evaluations en cours de formation, et en entreprise

Possibilité de validation par blocs de compétences

Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :
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

FORMATION TECHNIQUE – 420 heures

- . Accueil – Intégration – Positionnement – 3h
- . Module 1 – Bloc 01 – Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine – 62 h
dont formation Hygiène Alimentaire 14 h
- . Module 2 – Bloc 02 – Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de sécurité – 270 h
- . Module 3 – Bloc 03 – Réceptionner et stocker des marchandises – 30 heures
- . Module 4 – SST Sauveteur et Secouriste du Travail – 14h
- . Module 5 – Gestes et postures – 14 h
- . Module 6 – Communication professionnelle et numérique – 21h

FORMATION COMPLEMENTAIRE- 175 heures

- . Module 7 – Remise à niveau – 84 h
- . Module 8 – Préparation à l'après formation – 21h
- . Module 9 – Soutien personnalisé – 70 heures

PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE – 126 heures

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

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.
Examens blancs

Moyens pédagogiques

Titre à finalité professionnelle – Commis de cuisine

Non	Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, restaurant pédagogique Documents pédagogiques, matières d'œuvres fournies
Nombre de participants	10 participant(e)s
Entrée et sortie permanente	Volume global : 721 heures ; Heures d'enseignement en centre : 595 heures ; Heures en entreprise : 126 heures ; Volume horaire par semaine : 35 heures.
Non	
Codes réglementaires	
	<ul style="list-style-type: none">Code RNCP : 37859 Certification et serives - Tourisme Hôtellerie Restauration Loisirs (Certidev)Formacode : 42752Code NSF : 221t : CuisineCode ROME : G1602 Personnel de cuisine

Durée

Volume global : 721 heures ; Heures d'enseignement en centre : 595 heures ;
Heures en entreprise : 126 heures ; Volume horaire par semaine : 35 heures.

Délais et modalités d'accès

Informations collectives :

le 10 septembre 2025 à 9h00

le 24 septembre 2025 à 9h00

Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 10 094€ / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Financement France Travail ou autre

Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

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

Référent(e) mobilité :

referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA CFA 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)