

# 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

## Nombre de participants

10 participant(e)s

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : 37859  
Certification et serives -  
Tourisme Hôtellerie  
Restauration Loisirs  
(Certidev)
- Formacode : 42752
- Code NSF : 221t : Cuisine
- Code ROME : G1602  
Personnel de cuisine

Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, restaurant  
pédagogique

Documents pédagogiques, matières d'œuvres fournies

## 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)