

# Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine

Mis à jour le 18 novembre 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

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

## Niveau d'entrée

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...

## Délais et modalités d'accès

Démarrages réguliers tout au long de l'année (4 sessions/an)

## Financements possibles

# Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine

## permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37859](#)

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

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

## Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037  
51725 REIMS CEDEX
- [contact@gretamarne.com](mailto:contact@gretamarne.com)
- 03.26.84.55.40
- [gretamarne.com](http://gretamarne.com)
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982