FORMATION CONVENTIONNÉE

Titre Professionnel Commis de Cuisine - RNCP38722

Formacode : 42752 (Cuisine) I Code Rome : G1602 - Personnel de cuisine

PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis
- Avoir un niveau minimum classe de 3ème (collège)
- Avoir subi un parcours d'accès à la qualification aux métiers de la restauration ou avoir une 1ère expérience ou une connaissance du secteur à travers un stage ou une PMSP
- Avoir une bonne résistance physique (station debout prolongée)

Public
Demandeurs d'emploi Franciliens.

Objectifs
A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de réaliser des productions culinaires et d'assurer leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : une évaluation initiale préalable à la construction du parcours individualisé

Pendant la formation : évaluations formatives, évaluations intermédiaires.

Après la formation : évaluation finale, attestation de fin de formation et évaluation de la satisfaction client.

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques
Mises en situation professionnelle (plateau technique), accompagnement à la recherche d'entreprise, retours d'expériences autour du vécu en entreprise, projets de groupe.
Formateur
Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de la restauration.

ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont acessibles aux personnes en situation de handicap. Les besoins sont étudiés individuellement afin de mettre en place, lorsque cela est possible, les adaptations nécessaires.

Pour toute demande, contactez notre **référent handicap** : Omar ZEGHNI
omar.zeghni@ressourcesformation.fr

NOS CHIFFRES EN 2025

***60** apprenants formés*
***91,67%** Taux de présentation*
***8,33%** Taux d'abandon*
***80%** de satisfaction*
***100%** Taux de réussite*
***92%** Taux d'insertion*

Taux d'insertion global à 6 mois : 75%
Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 64%
Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : 60%

MODALITÉS - ISNCRIPTION

Dates
Dernière session : du 07/09/2026 au 04/02/2027

Lieu
26 rue du Marais 93100 Montreuil

Effectif : 15 apprenants par session
Nombre d'heures : 816h au total (536h en centre et 280h en entreprise)
Rythme : mixte (35 heures hebdomadaires)
Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Modalités d'accès et d'inscription : candidature par CV à recrutement@ressourcesformation.fr
Admission après étude de la candidature et vérification des prérequis, dans la limite des places disponibles.

Délai d'accès : entrée en formation sous 15 jours après validation de la candidature, sous réserve des places disponibles.

PROGRAMME

- BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts
- BC02 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- BC03 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- BC04 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Libellé de la certification : Titre professionnel Commis de cuisine
Certificateur : Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion
Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)
RNCP38722 : valable du 05/06/2024 au 05/06/2029

Secteurs d'activités : restauration commerciale : traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, rapide, brasserie, bistrot, circuits de distribution alternatifs : boulangerie, point chaud, restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social, catering aérien et ferroviaire

Type d'emplois accessibles : employé polyvalent de restauration/employé polyvalent de restaurant, agent de restauration, employé de restauration collective / employé de cantine, employé de cafétéria/employé de snack-bar, équipier polyvalent de restauration rapide/agent de restauration rapide, préparateur - vendeur en point chaud

Code(s) ROME :
G1603 - Personnel polyvalent en restauration

Poursuites d'études :
- CAP Cuisine – Niveau 3 – RNCP38430
- TP Employé polyvalent en restauration – Niveau 3 – RNCP38663
- Bac professionnel Cuisine – Niveau 4 – RNCP37910

TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France.
Salariés : 6432 € Net de Taxes