FORMATION CONVENTIONNÉE CERTIFIANTE

Ressources Formation

Région îledeFrance
Conseil régional

Titre Professionnel Commis de Cuisine - RNCP38722

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

Dates : du 07/09/2026 au 04/02/2027
Lieu : 26 rue du Marais 93100 Montreuil

Rythme : mixte (en centre et à distance)
Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 738h au total
458h en centre et 280h en entreprise
Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : du 15/07/2026 au 01/09/2026
Envoyez votre CV à recrutement@ressourcesformation.fr

Vous êtes en situation de handicap ? Pour toute demande d'accompagnement ou d'aménagement veuillez contact notre **Référent handicap** : **contact@ressourcesformation.fr**

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 : participer à une réunion d'information, passer un test écrit de positionnement et un entretien de motivation.

Pendant la formation : exercices, mises en situation, évaluation continue dans chaque matière, contrôle en cours de formation.

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) 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.

Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr

PROGRAMME

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes
- Technique de recherche d'emploi (TRE)
- Prévention santé environnement (PSE)
- Gestes et posture

Période de stage en entreprise

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

Débouchés : Cuisinier, Commis de cuisine, Chef de partie

Poursuite d'études :
- Certificat de spécialisation (CS) Desserts de restaurant (niveau 4)
- Bac professionnel Cuisine (niveau 4)
- Brevet professionnel (BP) Arts de la cuisine (niveau 4)

TARIF

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

Salariés : 5496 € Net de Taxes

NOS CHIFFRES

Statistiques internes 2024 :
93 % de taux de présentation
90 % de satisfaction
85 % de réussite
90 % de retour à l'emploi

Statistiques du Ministère 2022 :
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%**