Parcours vers les Métiers de la Restauration H/F

Mis à jour le 9 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des bases en compréhension et expression en français
Avoir validé son projet de travailler dans la restauration

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Public visé

Demandeurs d'emploi souhaitant s'orienter vers un métier de l'hôtellerie-restauration

Rythme

Temps plein

Durée en centre

689 heures

Durée en entreprise

560 heures

Validation

- Les stagiaires se voient délivrer un diplôme de l'Éducation nationale (CAP Cuisine – Niveau 3) ou un TFP de niveau 3 après réussite aux évaluations

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- **CAP :** Évaluation en Cours de formation par leurs formateurs habilités en centre + évaluation des périodes en entreprise
- **TFP:** Tests bilans directement extraits de CERTIBLOC ; certificateur de la branche

Objectifs professionnels

Préparer à l'obtention du CAP Cuisine ou du Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine.
À l'issue de la formation, en fonction de la formation choisie, l'apprenant(e) sera capable de :

? Connaître le milieu professionnel de la restauration
? Maîtriser les techniques culinaires de base
? Réaliser des préparations de base salées et sucrées (entrées, plats, desserts de restaurant),
des cuissons, des fonds et des sauces, faire de la pâtisserie
? Gérer la réception, l'approvisionnement et le stockage des marchandises
? Gérer la distribution et le service au client
? Organiser son poste de travail et le maintenir en état
? Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
? Respecter les règles de sécurité et de santé au travail
? Prévenir les risques liés à l'activité physique

Contenu

- **ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (CAP Cuisine) (heures en centre 689h max)**
  ? Bloc de compétences 01 : Organiser la production de cuisine
  ? Bloc de compétences 02 : Préparer et distribuer la production de cuisine
  ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (TFP Commis de Cuisine)
  ? Bloc de compétences 01 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
  ? Bloc de compétences 02 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les
  consignes de production
  ? Bloc de compétences 03 : Réceptionner et stocker des marchandises
  ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL (CAP Cuisine)
  ? Français et Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique
  ? Mathématiques et Physique-Chimie
  ? Prévention-Santé-Environnement
  ENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES LIÉS AU MÉTIER (communs aux deux formations)
  ? PRAP (Prévention des risques liés à l'activité physique)
  ? SST (Sauveteur Secouriste au Travail)
  ? Les mesures d'hygiène et de sécurité
  ? Soft Skills / Sensibilisation à l'égalité professionnelle et à la mixité des métiers
  ? Français sur Objectifs Spécifiques (FOS) en Cuisine
  ? Gestion du Stress et des Émotions »
- **Stage pratique (560 heures)**

Modalités pédagogiques

- Formation de groupe avec des périodes de suivi individualisé
- Face à face pédagogique en salle banalisée pour les cours de technologie et les cours transverses
- Activité pratique sur plateau technique pour les enseignements professionnels
- Période d'immersion en entreprise avec visite du formateur référent

Parcours vers les Métiers de la Restauration H/F

professionnelle de l'Hôtellerie Restauration

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : 38430/37859
- Formacode : 42752
- Code NSF : 221t
- Code ROME : G1602

Profil des intervenants

Formateurs spécialisés, titulaires de l'Éducation nationale avec parcours dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

Les plus

Résultats 2024-2025
Analyses en cours

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Réunion d'information ou rendez-vous individuel + évaluation de niveau et entretien individuel

Financements possibles

- Action financée par la Région Grand Est, avec le concours du Fonds Social Européen (FSE).
  Autres financements possibles : nous consulter.

Parcours vers les Métiers de la Restauration H/F

Cofinancé par l'Union européenne

- Autres financements : nous consulter
- Tarif horaire : 15€/heure

Tarif donné à titre indicatif (hors formation financée par la Région Grand Est), variable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter. Le Greta n'est pas assujetti à la TVA.

Poursuite de parcours

P**oursuite d'études :**

- MC Cuisinier en desserts de restauration
- MC Sommellerie
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Débouchés :

- Commis de cuisine, agent de restauration, employé de restauration rapide

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
  68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.fr/