

# Professionnalisation Métiers de la restauration H/F

Mis à jour le 9 septembre 2025

## 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

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

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

397 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
- Si les stagiaires ne réussissent pas les épreuves, ils ne reçoivent pas une attestation d'acquisition

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

## Objectifs professionnels

Obtenir un **CAP Cuisine** ou un **TFP Commis de cuisine**

**A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :**

- Connaître le milieu professionnel de la restauration
- Mener à bien des préparations préliminaires, des cuissons, préparer des fonds et des sauces, faire de la pâtisserie
- Gérer l'approvisionnement et le stockage des denrées
- Gérer la distribution et le service au client
- Organiser son poste de travail
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Prévenir les risques liés à l'activité physique

Le commis de cuisine **peut travailler dans différents types d'entreprises** : restaurants, entreprises de restauration à bord des moyens de transport, traiteurs, restaurants de collectivité (écoles, hôpitaux, cantines, maisons de retraite...), centres et villages de vacances...

## Contenu

- **Domaines professionnels (parcours moyens de 397 heures)**  
Connaissance du milieu professionnel  
Approvisionnement – stockage  
Organisation  
Préparations préliminaires  
Cuissons  
Fonds et sauces  
Pâtisserie  
Distribution
- **Enseignements complémentaires liés au métier**  
PRAP : Prévention des risques liés à l'activité physique  
SST : Sauveteur secouriste au travail  
Les mesures d'hygiène et de sécurité  
Soft Skills
- **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

# Professionnalisation Métiers de la restauration H/F

- **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 professionnelle de l'Hôtellerie Restauration

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : 38430
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602, G1404, G1601

## Profil des intervenants

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

## Les plus

Taux de satisfaction : 100%

Taux de réussite 2021 : 100%

Taux d'insertion : 44%

## 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

- Financement : Région Grand Est
- Autres financements : nous consulter
- Tarif horaire : 16€/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 assujéti à la TVA.*

## Poursuite de parcours

# Professionnalisation Métiers de la restauration H/F

## Poursuite 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](mailto:contact@greta-alsace-sud.com)
- 03 89 22 92 22
- [www.greta-alsace-sud.fr/](http://www.greta-alsace-sud.fr/)