

# 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

## 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

périodes en entreprise

- **TFP:** Tests bilans directement extraits de CERTIBLOCCertificateur de la branche 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 assujéti à la TVA.*

## Poursuite de parcours

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/)