CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 3

Commis de cuisine





L'excellence par l'expérience

Modalités d'accès

Ouvert à tous, sans restriction de diplôme préalable.

Délai d'accès

Entrées et sorties permanentes.

Modalités d'inscription

- Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.

Durée

- Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
- Selon profil, 6 mois de contrat minimum.

Tarifs

- **8 400€, prix HT**
- **Apprentissage** : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national
- **Alternance hors apprentissage** : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits.
- Nettoyer et désinfecter les espaces de travail.
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.
- Réaliser les préparations culinaires de base : travailler les produits, réaliser des préparations froides et chaudes, mettre en oeuvre les techniques de cuisson et réaliser des préparations en pâtisserie.

Contenus

- Technologie culinaire
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Sauveteur Secouriste au Travail

Statut

Le Titre à finalité professionnelle de niveau 3 «Commis de cuisine» s'effectue dans le cadre d'une alternance entre formation théorique au CEFPPA Adrien Zeller et période de stage en milieu professionnel.

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

Certification

Titre à finalité professionnelle de niveau 3 - Commis de cuisine
RNCP 37859 - NSF 221 - FORMACODE 42752
CERTIDEV
Date d'échéance de l'enregistrement : 19.07.2028

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 3

Commis de cuisine

CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMC de la branche.

Âge	Contrat d'apprentissage
16 à 17 ans	35 %
18 à 20 ans	45 %
21 à 25 ans	55 %
26 ans et +	100 %

Débouchés

Le Titre à Finalité Professionnelle «Commis de Cuisine» prépare aux métiers de : commis de cuisine et commis de cuisine de collectivité.
Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaîne, en restauration collective, en restauration de type rapide, en restaurants traditionnels, gastronomiques, des brasseries, bistrots, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs.

Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante cuisine pour des diplômes de niveau 3 ou 4 sur étude de dossier par l'autorité académique.

Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).
À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen final.

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences.

La formation en chiffres

2026
- 5 apprentis
- 60% de réussite à l'examen 2026

2024
- 17 apprentis
- 94 % de réussite à l'examen 2024



www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 10
e-mail : recrutement@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

AKTO G.H.R.D umih Bas-Rhin Groupement des Hôteliers Restaurateurs Débitants de boissons certidev

Mis à jour : 10/2026