# TP - Cuisinier en restauration collective

> Développez les compétences essentielles de la cuisine professionnelle pour participer à la préparation et à l'envoi des plats

- **Apprentissage**
- **TP - Cuisinier en restauration collective**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 6 à 12 mois
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

## Objectifs

- CUISINER et SERVIR des repas en restauration collective
- METTRE en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
- CONTRIBUER à l'élaboration des menus et au choix des produits
- RÉCEPTIONNER et STOCKER les produits

## Tout savoir sur l'accompagnement

### Contenu

- BC01 - Cuisiner et servir des repas en restauration collective
- BC02 - Participer à l'organisation d'une cuisine collective

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

### Certification et diplôme

**Diplôme :**
TP - CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

**Niveau :**
Niveau 3 (ex. : CAP)

**Référence :**
RNCP38871

**Certificateur :**
Ministère du Travail du Plein emploi et de l'Insertion Date d'enregistrement : 19/03/2024

**Débouchés :**
Le titulaire du titre professionnel peut exercer les fonctions de cuisinier, commis de cuisine, ou chef de partie dans des restaurants traditionnels ou gastronomiques, des brasseries, chez des traiteurs ou en restauration collective.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

**Poursuite d'études :**
L'objectif du titre pro est l'entrée dans la vie active.

## Organisation et modalités

**Pour qui :**
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

**Accès :**
- Aucun prérequis
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

**Déroulement :**
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 252 heures minimum
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

**Accessibilité :**
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

**Modalités d'évaluation :**
- Épreuves écrites et/ou orales

- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d’apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

## Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://www.cma-occitanie.fr/catalogue/tp-cuisinier-en-restauration-collective-for-01464**

---

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 13/11/2026. Date d'impression de ce document : 24/11/2026.

**Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.**

**Téléphone : 3006**