

Titre à finalité professionnelle **Commis de cuisine**

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INFA AQUITAINE - BORDEAUX
Karen LANCRY
09.70.19.24.10
info@infa-formation.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien
Épreuves écrites

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire et écrire, Maîtriser les savoirs de base. Comprendre des consignes écrites et orales. Posséder les acquis de base en calculs (4 opérations, proportions)

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le commis de cuisine travaille sous l'ordre d'un chef, d'un second ou d'un cuisinier. Dans le cadre de votre activité, vous réalisez tout type de tâches, de la réception des provisions à l'épluchage des légumes en passant par la préparation de garnitures, de potages et la réalisation de mets simples. Lorsque le service est terminé, vous vous occupez de nettoyer le matériel, la cuisine et les locaux annexes. Vous avez donc un rôle d'aide, ce qui permet de découvrir tous les aspects du métier et d'apprendre les gestes indispensables. La fonction de commis de cuisine s'exerce dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Ce poste est considéré comme la première étape vers une carrière dans ce secteur. De même, le travail s'effectue debout, seul ou en équipe, cela dépend des établissements, et requiert le port d'une tenue professionnelle. Compétences et aptitudes visées : - Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples, - Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle, - Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes, - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Contenu et modalités d'organisation

Le Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine se compose de 4 blocs de compétences, qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. L'ingénierie pédagogique, pour élaborer chaque contenu par bloc, a été travaillée par nos équipes et mise en œuvre par des professionnels du secteur afin de vous accompagner dans votre formation. Bloc 3 - Réceptionner et stocker des marchandises, des produits Bloc 5a - Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail Bloc 5b - Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire Bloc 9b - Réaliser les préparations culinaires de base

Commentaires sur la durée hebdomadaire Un entretien de positionnement qui suivra la phase d'admission permettra d'envisager d'éventuels allègements et/ou dispenses et de définir ensemble votre parcours de formation individualisé.
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

Commis de cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

 Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner sur : CQP Cuisinier CQP Assistant d'Exploitation spécialisation Restauration CQP Assistant d'Exploitation spécialisations Restauration Hébergement CAP Cuisine

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00343466	du 04/09/2023 au 19/07/2024	Lormont (33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00342033	du 04/09/2023 au 19/07/2024	Lormont (33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00352172	du 18/09/2023 au 13/09/2024	Boisseuil (87)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00395871	du 13/11/2023 au 05/07/2024	Limoges (87)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX			

00479065

du 21/10/2024 au
22/08/2025

Lormont (33)

INFA AQUITAINE -
BORDEAUX

Non
éligible



00535014

du 08/09/2025 au
07/08/2026

Bordeaux (33)

INFA AQUITAINE -
BORDEAUX

Non
éligible



00532723

du 29/09/2025 au
02/10/2026

Limoges (87)

INFA AQUITAINE -
BORDEAUX

Non
éligible

