

Titre à Finalité Professionnelle Commis de cuisine (équivalent CAP)

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Sacha BOMASSI
05.59.52.25.25
sacha.bomassi@greta-cfa-aquitaine.fr

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

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie. A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons. Le commis doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités. Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes. Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement. Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.

Contenu et modalités d'organisation

RNCP37859BC01 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine - Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail - Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information - Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels - Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires - Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail - Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé. - Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres RNCP37859BC02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production - Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur - Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production - Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire - Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine RNCP37859BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises - Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits - Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage - Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets - Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des

Commentaires sur la durée hedmomadaire Un entretien de positionnement permet de définir ensemble votre parcours de formation individualisé. Entrée/sortie permanente tout au long de l'année. Formation continue ou contrat d'apprentissage possible.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours
TFP Cuisinier.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00395177	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bayonne (64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	Contrat pro
00395176	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bayonne (64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00610526	du 01/09/2025 au 30/08/2027	Bayonne (64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00653076	du 01/09/2025 au 31/08/2027	Bayonne (64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	Contrat pro