

## Commis de cuisine - Contrat en alternance

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

AFPA ENTREPRISES  
MC\_PSR\_NOUVELLE\_AQUITAINE@AFPA.FR

## Accès à la formation

## Publics visés :

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

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme  
(Niveau 1 européen)

## Conditions d'accès :

Non renseigné

## Prérequis pédagogiques :

Entretien préalable

## Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Réceptionner, stocker et inventorier les produits Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

## Contenu et modalités d'organisation

**Module préparatoire : acteur autonome de mon alternance** Préparer, dresser et envoyer des entrées, des plats et des desserts Législation et démarche en matière de sécurité alimentaire Réception et le stockage des produits Suivi de l'état des stocks Opérations de prétraitement des denrées alimentaires Taillages des végétaux Techniques culinaires de base des fonds et sauces, des viandes et poissons, des entremets et pâtisseries Techniques de base et cuissons au poste entrées froides et chaudes Assemblage et dressage des entrées Techniques de base au poste chaud, cuissons longues, cuissons minute Dressage à la commande au poste chaud Techniques de base et cuissons au poste des desserts Assemblage et dressage des desserts de restaurant Préparation et organisation d'un menu complet Nettoyage et la remise en état des matériels et des postes de travail Nettoyage des locaux de production et leurs annexes Synthèse des apprentissages Les aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation. Session d'examen

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

## Validation(s) Visée(s)

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

## Et après ?

Suite de parcours

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00497089	du 29/09/2025 au 29/09/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00497090	du 29/09/2025 au 29/09/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00497091	du 24/11/2025 au 24/11/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00497092	du 24/11/2025 au 24/11/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00557356	du 26/01/2026 au 22/01/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	

<b>00557357</b>	du 26/01/2026 au 22/01/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	
<b>00557358</b>	du 30/03/2026 au 26/03/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	
<b>00557359</b>	du 30/03/2026 au 26/03/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	
<b>00557360</b>	du 19/05/2026 au 14/05/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	
<b>00557361</b>	du 19/05/2026 au 14/05/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	
<b>00557362</b>	du 27/07/2026 au 23/07/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	
<b>00557363</b>	du 27/07/2026 au 23/07/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	
<b>00580914</b>	du 28/09/2026 au 24/09/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	
<b>00580915</b>	du 28/09/2026 au 24/09/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	
<b>00580916</b>	du 30/11/2026 au 10/12/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	
<b>00580917</b>	du 30/11/2026 au 10/12/2027	Rochefort (17)	<b>AFPA ROCHEFORT</b>	Non éligible	