

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
Salarié(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 produitsPréparer, dresser et envoyer des entrées et des dessertsPréparer, dresser et participer à l'envoi des plats chaudsNettoyer 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 dessertsLégislation et démarche en matière de sécurité alimentaireRéception et le stockage des produitsSuivi de l'état des stocksOpérations de prétraitement des denrées alimentairesTaillages des végétauxTechniques culinaires de base des fonds et sauces, des viandes et poissons, des entremets et pâtisseriesTechniques de base et cuissons au poste entrées froides et chaudesAssemblage et dressage des entréesTechniques de base au poste chaud, cuissons longues, cuissons minuteDressage à la commande au poste chaudTechniques de base et cuissons au poste des dessertsAssemblage et dressage des desserts de restaurantPréparation et organisation d'un menu completNettoyage et la remise en état des matériels et des postes de travailNettoyage des locaux de production et leurs annexesSynthèse des apprentissagesLes aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation.Session d'examen

Commentaires sur la durée hedmomadaire
Parcours de formation personnalisable ?
Commentaires sur la parcours personnalisable

OuiType de parcoursMixte

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
00488451	du 15/12/2025 au 16/12/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00488452	du 15/12/2025 au 16/12/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00556052	du 16/02/2026 au 12/02/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00556053	du 16/02/2026 au 12/02/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00556054	du 18/05/2026 au 12/05/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	

00556055	du 18/05/2026 au 12/05/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00580000	du 14/09/2026 au 09/09/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00580001	du 14/09/2026 au 09/09/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00580002	du 14/12/2026 au 10/12/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00580003	du 14/12/2026 au 10/12/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00608161	du 04/01/2027 au 22/12/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00608162	du 04/01/2027 au 22/12/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	