

## Commis de cuisine

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

AFPA ACCES A L' EMPLOI  
-  
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 :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## 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

La formation se compose de :Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation, hygiène adaptée aux établissements de restauration et HACCP.Blocs de compétences :- Réceptionner, stocker et inventorier les produits : réceptionner les produits ; ranger les produits et suivre l'état des stocks.- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts : réaliser la mise en place au poste entrées et desserts ; assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts.- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds : réaliser la mise en place au poste chaud ; assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux : nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail ; nettoyer les locaux de production et leurs annexes.Période en entreprise.Période de certification. Les aspects liés au développement durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont traités tout au long de la formation.

## Commentaires sur la durée hedmomadaire

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)



Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00556191	du 26/05/2026 au 09/10/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT			
00550701	du 14/09/2026 au 29/01/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT			
00569399	du 11/01/2027 au 21/05/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT			
00569400	du 16/02/2026 au 03/07/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT			
00580334	du 20/07/2026 au 27/11/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT			

00580408	du 07/12/2026 au 16/04/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC
00652465	du 12/04/2027 au 25/08/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC
00652466	du 05/07/2027 au 17/11/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC
00652467	du 11/10/2027 au 22/02/2028	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC
00652468	du 10/01/2028 au 16/05/2028	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC