

# 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  
Salarisé(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)



Eligible 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         |               |     |           |

|                 |                                |                   |                       |   |   |
|-----------------|--------------------------------|-------------------|-----------------------|---|---|
| <b>00580408</b> | du 07/12/2026 au<br>16/04/2027 | Rochefort<br>(17) | <b>AFPA ROCHEFORT</b> |   |   |
| <b>00652465</b> | du 12/04/2027 au<br>25/08/2027 | Rochefort<br>(17) | <b>AFPA ROCHEFORT</b> |  |  |
| <b>00652466</b> | du 05/07/2027 au<br>17/11/2027 | Rochefort<br>(17) | <b>AFPA ROCHEFORT</b> |  |  |
| <b>00652467</b> | du 11/10/2027 au<br>22/02/2028 | Rochefort<br>(17) | <b>AFPA ROCHEFORT</b> |  |  |
| <b>00652468</b> | du 10/01/2028 au<br>16/05/2028 | Rochefort<br>(17) | <b>AFPA ROCHEFORT</b> |  |  |