

Commis de cuisine

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
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
00556278	du 26/05/2026 au 09/10/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT			
00550710	du 14/09/2026 au 29/01/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT			
00569413	du 11/01/2027 au 21/05/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT			
00569414	du 16/02/2026 au 03/07/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT			
00580336	du 20/07/2026 au 27/11/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT			

00580409	du 07/12/2026 au 16/04/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		
00652542	du 12/04/2027 au 25/08/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		
00652543	du 05/07/2027 au 17/11/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		
00652544	du 11/10/2027 au 22/02/2028	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		
00652545	du 10/01/2028 au 16/05/2028	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		