

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
Salarie(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)

MON COMPTE FORMATION

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
00504061	du 27/10/2025 au 13/03/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00504062	du 15/12/2025 au 30/04/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00504063	du 16/02/2026 au 01/07/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00509481	du 18/05/2026 au 02/10/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		MON COMPTE FORMATION	FPC

00556633	du 07/09/2026 au 22/01/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		
00589621	du 30/11/2026 au 15/04/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		
00608594	du 25/01/2027 au 04/06/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		
00621667	du 01/09/2025 au 16/01/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		