

Titre professionnel Commis de cuisine

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
CFA ASPECT AQUITAINE
05.56.15.83.40
contact@aspect-aquitaine.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 :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : www.aspect-aquitaine.fr

Prérequis pédagogiques :

Absence de prérequis

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le commis de cuisine participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur Il contrôle quantitativement et qualitativement les produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie. Il réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuisssons minute en fonction de la demande du client. Il dresse et envoie les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés selon les consignes de son supérieur hiérarchique. Il contrôle la propreté des locaux et des équipements et assure la mise en place des postes de travail. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine et nettoie les locaux et leur équipement en matériel. Il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets. Il respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Organisé, il maintient son poste de travail propre et ordonné. Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. Il travaille en collaboration avec les autres membres de l'équipe et les personnels de livraison. Dans certains établissements, il peut être en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins du client en situation de handicap. Il exerce dans des établissements de restauration commerciale, de restauration collective, de catering aérien et ferroviaire. Il exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades, chutes et variations de températures. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de

...

Contenu et modalités d'organisation

CCP 1 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits Réceptionner les produits Ranger les produits et suivre l'état des stocks CCP 2 - Préparer, dresser et envoyer des entrées et desserts Réaliser la mise en place au poste des entrées et desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts CCP 3 - 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 CCP 4 - 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

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel commis de cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

En emploi

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00537859	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Saint-Yrieix-sur-Charente (16)	FARE 16	Non éligible		
00533295	du 09/10/2025 au 30/06/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS ST VINCENT - SABLIERES FORMATION	Non éligible		
00656042	du 01/09/2026 au 30/06/2027	Saint-Yrieix-sur-Charente (16)	CENTRE DE FORMATION FARE 16-ROC FLEURI SAINT YRIEIX	Non éligible		

00652372

du 06/10/2026 au
30/06/2027

Bordeaux (33)

**CAMPUS ST
VINCENT -
SABLIERES
FORMATION**

Non
éligible

Contrat
app