

Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts - Bloc de compétences du titre professionnel 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
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de comprendre, lire et écrire le français, compter et réaliser des conversions simples.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travail
Acquérir les techniques culinaires de base
Préparer, dresser et envoyer des entrées et desserts

Contenu et modalités d'organisation

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travail
Connaître : la réglementation hygiène et le plan de maîtrise sanitaire
les bonnes pratiques d'hygiène en restauration
les procédures et contrôles issus de l'analyse HACCP
les règles de traçabilité des produits de la réception jusqu'à la distribution
les règles de sécurité au travail
les bonnes pratiques relatives aux gestes et postures liées aux manutentions manuelles de charges
initier à la lutte contre le gaspillage des produits, de l'eau et des énergies
Préparer et cuire des légumes
Contrôler les marchandises en réception et les ranger
Eplucher, laver et désinfecter, tailler les végétaux
Décontaminer et déconditionner les produits
Cuire et accommoder les légumes, les féculents et les légumineuses
Réaliser des soupes et des potages
Préparer et cuire des préparations végétales
Effectuer la plonge batterie
Débarrasser, nettoyer et ranger les postes de travail et les locaux
Préparer des œufs, des sauces et des appareils
Contrôler les marchandises en réception et les ranger
Décontaminer et déconditionner les produits
Préparer et cuire des œufs
Réaliser des liaisons
Réaliser les sauces de base
Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine
Effectuer la plonge batterie
Débarrasser, nettoyer et ranger les postes de travail et les locaux
Préparer et cuire des viandes, abats, volailles
Contrôler les marchandises en réception et les ranger
Décontaminer et déconditionner les produits
Apprêter et découper des pièces de viandes, abats, volailles et charcuteries
Réaliser les fonds de base
Cuire des pièces de viandes, abats, volailles et charcuteries
Effectuer la plonge batterie
Débarrasser, nettoyer et ranger les postes de travail et les locaux
Préparer et cuire des poissons, mollusques et crustacés
Contrôler les marchandises en réception et les ranger
Décontaminer et déconditionner les produits
Apprêter et découper diverses pièces de poissons, mollusques et crustacés
Réaliser les fumets de base
Cuire des poissons, mollusques et crustacés
Effectuer la plonge batterie
Débarrasser, nettoyer et ranger les postes de travail et les locaux
Préparer des pâtisseries et des desserts de restaurant
Contrôler les marchandises en

...

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel 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
00554518	du 03/11/2025 au 08/01/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			
00554519	du 26/01/2026 au 23/03/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			
00554520	du 23/03/2026 au 26/05/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			
00554521	du 22/06/2026 au 26/08/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			

00589619

du 28/09/2026 au
25/11/2026

Brive-la-
Gaillarde (19)

**AFPA - CENTRE DE
BRIVE**

**MON
COMPTE
FORMATION**

FPC

00589620

du 14/12/2026 au
16/02/2027

Brive-la-
Gaillarde (19)

**AFPA - CENTRE DE
BRIVE**

**MON
COMPTE
FORMATION**

FPC

00608593

du 25/01/2027 au
22/03/2027

Brive-la-
Gaillarde (19)

**AFPA - CENTRE DE
BRIVE**

**MON
COMPTE
FORMATION**

FPC