

Informations pratiques

Du 25/10/2021 au 13/1/2022

- en centre : 280 heures
- en entreprise : 280 heures
- Temps plein
- Cours de jour

Formation entièrement présentielle

[Le détail de la session sur le site de l'organisme](#)

Réunions d'information collective
Non renseigné

Portes ouvertes
Non renseigné

Inscriptions
Ouvert

Pré-requis
Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique
• Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle
Emploisouhaitant intégrer le secteur HCR
• Possible RQTH • Compréhension du français
• Entretien de motivation
• Positionnement préalable TP
• Projet professionnel dans le secteur

Financements possibles
• France Travail
• OPCO

ASFOREST Grand Ouest

Maison de l'Entrepreneuriat et des
Transitions 1 Rue Françoise Sagan
44800 Saint-Herblain
06-14-19-91-29
v.bourhis@asforest.com
[https://www.asforest.com/nos-
formations-a-nantes/](https://www.asforest.com/nos-
formations-a-nantes/)

Lieu de la formation

ASFOREST Grand Ouest
Maison de l'Entrepreneuriat et des
Transitions 1 Rue Françoise Sagan
44800 Saint-Herblain
06-14-19-91-29
v.bourhis@asforest.com

Objectif Général

Certification

Objectifs

Le métier s'articule autour des activités suivantes :

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

Les principales capacités attestées sont :

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en oeuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie
- Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples
- Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Blocs de compétences

> RNCP31053BC01 (CPP (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés)

• Descriptif : •Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition : •par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. •par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 2 (Bloc 5a) du CQP commis de cuisine

> RNCP31053BC02 (CPP (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire)

• Descriptif : •Appliquer les règles de sécurité alimentaire Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition : •par la voie de la formation, observation en situation ou questionnement à l'oral •par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 3 (Bloc 5b) du CQP commis de cuisine

> RNCP31053BC03 (CPP (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits)

• Descriptif : •Réceptionner les marchandises •Contribuer à gérer les stocks •Stocker les marchandises Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition : •par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas. •par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 1 (Bloc 3) du CQP commis de cuisine

> RNCP31053BC04 (CPP (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base)

• Descriptif : •Travailler les produits •Transformer les produits pour des préparations froides •Réaliser des préparations chaudes •Mettre en œuvre les techniques de cuisson •Réaliser des préparations en pâtisserie Modalités d'évaluation selon le dispositif d'acquisition : •par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle et/ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement à l'oral •par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 4 (Bloc 9b) du CQP commis de cuisine

Résultats attendus

Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Organisation pédagogique

> Modalité d'enseignement :

• Formation entièrement présentielle

> Modalité pédagogique :

• En alternance

• En organisme de formation

• En entreprise

En savoir plus

Source : Cariforef des Pays de la Loire - 144597 - Code établissement : 40819

CHOISIR MON MÉTIER, BONJOUR

Et vous êtes déjà **sur la bonne voix !**

La plateforme téléphonique d'information
sur la formation professionnelle et l'apprentissage
en Pays de la Loire.



*Des chargé.e.s
d'information
à votre écoute*

0 800 200 303

**Service & appel
gratuits**