

## COMMIS DE CUISINE

**AFPA SAINT-NAZAIRE**  
**44600 SAINT-NAZAIRE**

### Informations pratiques

**Du 09/12/2024 au 03/7/2025**

- en centre : 751 heures
- en entreprise : 751 heures
- 942h. Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.
- Temps plein
- Cours de jour

**Formation entièrement présentielle**

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

#### AFPA Saint-Nazaire

333 route de la Côte d'Amour  
44600 Saint-Nazaire  
09-72-72-39-36

[MC\\_PSR\\_Pays\\_de\\_la\\_Loire@afpa.fr](mailto:MC_PSR_Pays_de_la_Loire@afpa.fr)  
<https://www.afpa.fr/centre/centre-de-saint-nazaire>

Statut: Public

**Réunions d'information collective**

Non renseigné

**Portes ouvertes**

Non renseigné

**Inscriptions**

Ouvert

**Pré-requis**

Niveau d'entrée : Fin de scolarité, sortie fin de 5ème

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

#### Lieu de la formation

AFPA Saint-Nazaire  
333 route de la Côte d'Amour  
44600 Saint-Nazaire  
09-72-72-39-36

[MC\\_PSR\\_Pays\\_de\\_la\\_Loire@afpa.fr](mailto:MC_PSR_Pays_de_la_Loire@afpa.fr)

**Financements possibles**

• Non renseigné

# La formation

## Objectif Général

Certification

## Objectifs

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine
- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

# Blocs de compétences

> RNCP37859BC01 (CPP Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine)

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

• Etude de situation numérisée et questionnaire

> RNCP37859BC02 (CPP Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production)

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

• Mise en situation reconstituée Entretien jury

> RNCP37859BC03 (CPP Réceptionner et stocker des marchandises)

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

• Etude de situation numérisée et questionnaire

## Résultats attendus

Titre professionnel de niveau 3 (équivalent CAP/BEP) de commis de cuisine délivré par le ministère chargé de l'emploi et de la formation professionnelle. Attestation de formation à l'hygiène alimentaire adaptée aux établissements de restauration commerciale (PMS/HACCP). Pour connaître les correspondances avec d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.

## Niveau d'entrée

Fin de scolarité, sortie fin de 5ème

## Organisation pédagogique

> Modalité d'enseignement :

- Formation entièrement présentielles

## En savoir plus

## Exemples de métiers accessibles avec cette formation

### > Personnel de cuisine

Source : Cariforef des Pays de la Loire - 245494 - Code établissement : 38359



**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**