

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](#)

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.

Financements possibles

- Non renseigné

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

<https://www.afpa.fr/centre/centre-de-saint-nazaire>

Statut: Public

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

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 présentielle

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**