

Informations pratiques

Du 08/9/2025 au 22/1/2026

- en centre : 490 heures
- en entreprise : 490 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

Prérequis : Avoir levé les freins à l'entrée en formation professionnelle. Public visé : -

- Personnes en recherche d'emploi, de plus de 16 ans (sous réserve des conditions réglementaires d'exercice des métiers), de tous niveaux.

- Personnes placées sous-main de justice. Ces entrées se font sur la validation d'un projet d'insertion professionnelle par les services pénitentiaires d'insertion et de probation (SPIP) et des services référents (France Travail ou mission locale). - Constituent un public prioritaire : les personnes sortant d'une formation PRÉPA et dont l'orientation vers le dispositif 1 Emploi = 1 Formation a été validée ; les personnes en situation de handicap bénéficiaires de l'obligation d'emploi (BOETH).

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

Financements possibles

- France Travail
- Non renseigné
- Collectivité territoriale-conseil régional

Objectif Général

Certification

Objectifs

Le commis de cuisine participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur. Lors de la réception, 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. Selon les consignes de production, le commis de cuisine 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 cuissons 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. Le commis de cuisine 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.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, 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. Le commis de cuisine 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. Le commis de cuisine 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. Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire. Le commis de cuisine 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 résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Son poste de travail peut être adapté en fonction de son éventuel handicap. L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

Blocs de compétences

> RNCP38722BC01 (CPP Réceptionner, stocker et inventorier les produits)

- Réceptionner les produits Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- Mise en situation professionnelle : 15 min Le candidat procède au contrôle en réception d'un panier de denrées composé de produits de natures différentes dont au moins: - un produit animal conditionné sous-vide ; - un produit laitier ; - un produit appertisé ; - un produit végétal. Le candidat complète le support d'autocontrôle fourni. - Entretien technique : 30 min L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation de la compétence : « Réceptionner les produits ». Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 45 min

> RNCP38722BC02 (CPP Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts)

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
- Mise en situation professionnelle : 2 h 30 min Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes, une entrée et un dessert. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il dispose de quinze minutes pour terminer la plonge et remettre en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle. - Entretien technique : 25 min L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences. Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 55 min

> RNCP38722BC03 (CPP 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 chauds
- Mise en situation professionnelle : 2 h 30 min Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes : un plat protidique garni et accompagné d'une sauce. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il dispose de 20 minutes pour terminer la plonge et remettre en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle. - Entretien technique : 25 min L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences. Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 55 min

> RNCP38722BC04 (CPP 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
- Mise en situation professionnelle : 25 min Le candidat dispose de 20 minutes pour nettoyer et remettre en état un poste de travail composé de : - un plan de travail de 2 m linéaire ; - un fourneau ; - un matériel électromécanique ; - le sol sur 5 m2 . Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni. - Entretien technique : 20 min L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences. Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 45 min

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Organisation pédagogique

> Modalité d'enseignement :

- Formation entièrement présentielle

Exemples de métiers accessibles avec cette formation

[> Personnel de cuisine](#)

Source : Cariforef des Pays de la Loire - 246674 - 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