Commis de cuisine

Certifiante | Formation continue

Réf. : 24128228F — Mise à jour : 23 juillet 2026

Organisme responsable : **AFPA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

- 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

Programme

- **Période d'intégration :** Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation.
- **BC 1: Réceptionner, stocker et inventorier les produits :** Réceptionner les produits, Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- **BC 2: 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
- **BC 3: 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
- **BC 4: 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 Période en entreprise Mettre en œuvre et consolider dans l'entreprise les activités et compétences du métier - Collecter des éléments de preuve des activités réalisées permettant la construction du Dossier Professionnel (DP) - Préparer son insertion professionnelle.
- **Module TRE** : Temps 1 : « Je cherche » Positionné avant la période en entreprise (initiale), ce premier temps de formation permet de travailler sur les fondamentaux des techniques de recherche d'emploi - Temps 2 : « J'intègre » Ce deuxième temps permet de travailler la posture professionnelle attendue par les employeurs - Temps 3 : « Je sécurise » Ce troisième temps apporte aux futurs salariés des connaissances complémentaires sur le fonctionnement de l'entreprise.
- **Module le gaspillage alimentaire** : Mesurer les enjeux du gaspillage alimentaire, Prévenir le gaspillage, Choisir ses produits en circuit court, Réduire le gaspillage, Traiter et valoriser les déchets, Rencontrer des professionnels engagés dans une démarche environnementale.
- **Module bien manger pour tous** : Savoir cuisiner des recettes végétariennes, Connaître les fondamentaux en matière d'équilibre nutritionnel (bien manger pour tous), Respecter les prescriptions de la directive nutrition du groupement d'étude de la restauration collective en matière d'équilibre alimentaire et du bien manger, Déployer le kit bien manger pour tous.
- **Module le plan de maitrise sanitaire :** Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire, Appliquer ces règles à son environnement professionnel, Prévenir tout risque de contamination et de développement microbien, S'initier à la méthode HACCP, Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire.
- **Session d'examen** : Se préparer et passer les épreuves de la certification titre du ministère du travail.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Titre professionnel commis de cuisine

Code RNCP : 38722

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2025446S	Mixte	Brech	03/09/2026	14/01/2027
2066298S	Mixte	Rennes	14/09/2026	22/01/2027
2168548S	Mixte	Rennes	17/02/2027	25/06/2027

Source : GREF Bretagne #24128228F