Commis de cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212022F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

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

Programme

-

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

Commis de cuisine
Code RNCP : 37859

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2329719S	Présentiel	Quimper	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26212022F