

Commis de cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 2002758F — Mise à jour : 14 février 2025

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

Contenu

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

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
1945564	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #2002758F