

Commis de cuisine

Certifiante

Formation continue.

Contrat pro.

Contrat appr.

Réf. : 23115917F — Mise à jour : 21 janvier 2026

Organisme responsable : CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann

Contenu

Objectifs

Objectif(s) de formation

À l'issue de la formation, le commis de cuisine aide à la préparation culinaire selon les consignes de sa hiérarchie. Ses activités varient selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits, préparation des entrées, plats et desserts, dressage, nettoyage des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Le commis respecte les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire lors de toutes ses tâches. Il travaille seul ou en équipe, en suivant les consignes et une organisation adaptée au flux des commandes. Il est toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, chef de cuisine ou responsable de l'établissement.

Le commis porte des équipements de protection individuels et suit les protocoles pour garantir sa sécurité et celle de son entourage.

Objectif(s) pédagogique(s)

Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire

Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

Réceptionner et stocker des marchandises

Programme

Programme

Enseignement professionnel

BLOC 1 Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire

- Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail
- Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail

BLOC 2 Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

- Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
- Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire

BLOC 3 Réceptionner et stocker des marchandises

- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Enseignement général

- Anglais professionnel

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
1780029	Présentiel	Bruz	31/08/2025	30/06/2026
1780030	Présentiel	Bruz	31/08/2025	30/06/2026

Source : GREF Bretagne #23115917F