

Commis de cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24127760F — Mise à jour : 17 août 2026

Organisme responsable : CFA ECB

Contenu

Objectifs

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information
- Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail
- Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine
- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Programme

Enseignements techniques et professionnels : Pratique de cuisine, technologie, sciences appliquées, gestion appliquée, hygiène, Prévention Santé Environnement

Intervenants : Enseignants du Lycée

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

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
1862252	Présentiel	ST-MEEN-LE-GRAND	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #24127760F