

Commis de cuisine Spécifique FLE

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 25161579F — Mise à jour : 15 décembre 2025

Organisme responsable : AGORA SERVICES LORIENT

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

BC01 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire

BC02 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

BC03 : Réceptionner et stocker des marchandises

- Montée en compétences quant à la pratique de la langue française (formation FOS)

- Remise à niveau afin de remobiliser les savoirs de base

119h d'apprentissage du français dont

84 heures contextualisées au métier de commis de cuisine et à l'environnement des métiers de la restauration, avec

l'intervention d'un binôme pédagogique référent technique métier et référent FOS sur le plateau technique

35 heures de FLE en salle, pour l'apprentissage des savoirs de base hors techniques métier

Module Bien-manger pour tous: Comprendre l'impact écologique, économique et social de nos choix en matière d'alimentation et l'impact de l'alimentation sur la santé

Module égalité Femme Homme

- Déconstruire les représentations genrées négatives dans l'espace professionnel.
- Conformer une posture personnelle adaptée
- Connaître la législation en matière d'égalité professionnelle
- Avoir une connaissance de l'état des inégalités dans le monde du travail en France

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
2152018	Présentiel	Lorient	23/03/2026	22/07/2026

Source : GREF Bretagne #25161579F