RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta cfa
HAUTE-SÂONE & NORD FRANCHE-COMTÉ
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Commis de cuisine (H/F)

Formation en alternance

LA FORMATION

Objectif(s)

Bloc 1 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire :
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 de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et à celle des autres

Bloc 2 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production :
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

Bloc 3 - Réceptionner et stocker des marchandises :
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 de santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

Contenu

Bloc 1 - Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire (durée variable) :
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 (durée variable) :
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 de sécurité sanitaire

Bloc 3 - Réceptionner et stocker des marchandises (durée variable) :
Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stock

Rangement des produits en tenant compte de méthodes de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Compétences clés et soft skills

Stage en entreprise

Résultat(s) attendu(s) et modalité(s) d'évaluation

Commis de cuisine (H/F) (Niveau 3)
RNCP37859
Certificateur(s) : Certidev
Pour en savoir plus sur les caractéristiques de la certification préparée, consulter la fiche France Compétences
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37859/

Modalités d'évaluation des acquis
Test de positionnement
Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules
Evaluation finale :
Evaluation certificative Bloc 1 : Etude de situation numérisée et questionnaire
Evaluation certificative Bloc 2 : Mise en situation reconstituée - 5h max. (préparation au choix : Entrée / dessert ou Plat / dessert) et entretien avec le jury
Evaluation certificative Bloc 3 : Etude de situation numérisée et questionnaire
Possibilité de validation partielle sous forme de blocs de compétences autonomes.

Organisme responsable

GRETA Haute-Saône Nord Franche-Comté
18 Rue Edouard Belin, 70000 VESOUL
Siret : 19700905300020 - N° d'activité : 4370P001470
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État (Circ. n°2006-10 du 16.3.06 -BOT n°20016-4 du 30.4.06-)
greta-franche-comte.fr/greta/haute-saone-nord-franche-comte

INFO(S) +

Taux de réussite
100% (sur 5 candidats présentés en 2024)
Taux d'insertion
60 % en 2024
Taux d'insertion dans le(s) métier(s) visé(s)
60% en 2024
Suite(s) de parcours / Equivalence(s) / Passerelle(s)
En cas de validation partielle de la certification, possibilité de compléter le parcours de formation en vue d'obtenir la certification dans sa globalité. La validation d'un bloc de compétences est acquise à vie sous réserve des évolutions des compétences constatées par l'analyse des situations de travail par le certificateur (sauf exceptions).

Prochaine(s) session(s) de formation

GRAY

Formation en présentiel

Lieu de la formation

Collège Robert et Sonia Delaunay
15 rue Joseph Thévenin
70104 GRAY

Durées

- Durée indicative : 732 Heure(s)
- Durée totale : 732 h (dont 522 h en centre)

Public(s) (H/F)

Tout public

Prérequis / Condition(s) spécifique(s)

Sans niveau spécifique
Savoirs de base acquis
Comprendre et lire le français (niveau A2 attesté)
Station debout prolongée et port de charge
Pour les stagiaires issus du DAQ, présenter un projet validé par le DAQ

Effectif

De 6 à 12

Modalité(s) de formation

- Pédagogie par alternance
- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.

Moyen(s) et modalité(s) pédagogique(s)

- Document pédagogique
- Etude de cas
- Travaux pratiques

Modalités d'accès

- Admission après entretien

Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.
Pour information, cette formation est éligible au CPF, retrouvez-la sur :
https://www.moncompteformation.gouv.fr
Coût total max. : 8 665.20 EUR TTC
Organisme non assujetti à la TVA

Organisme formateur

GRETA Haute-Saône Nord Franche-Comté
18 Rue Edouard Belin 70000 VESOUL
Siret : 19700905300020

Contact(s)

Adélaïde COLLIN - Conseiller(-ère) en Formation Professionnelle
Tél. : 03 84 76 07 46 - adelaide.collin@ac-besancon.fr

Référent handicap

Virginie TAILLARD - Tél. : 03 84 76 07 46 - virginie.taillard@ac-besancon.fr

Prochaine(s) date(s)

Du 28/09/2026 au 05/03/2027
Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription
Inscriptions fermées, contactez l'organisme de formation