

CQP commis de cuisine

Objectif

Effectuer des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces, des pâtisseries. Utiliser correctement le matériel de service. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

- [Dates & lieux \(2\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Aurillac - Du 07/01/2019 au 20/12/2019


- 5 rue du Coq Vert - 15000 Aurillac
- [AFORMAC - Aurillac](#) - Tél : 04 71 64 59 65
- Contact : Madame Emeline BOULAT ([Contacter](#))

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Contrat de professionnalisation	--	Ouvert
Bénéficiaire de l'action	--	Ouvert
Entreprise	--	Ouvert

Public : Tout public, Salarié

Aire de recrutement : Département

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

2. Aurillac - Du 23/09/2019 au 31/03/2020


- 5 rue du Coq Vert - 15000 Aurillac
- **AFORMAC - Aurillac** - Tél : 04 71 64 59 65
- Contact : Madame Emeline BOULAT ([Contacter](#))

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Contrat de professionnalisation	--	Ouvert
Bénéficiaire de l'action	--	Ouvert
Entreprise	--	Ouvert

Public : Tout public, Salarié

Aire de recrutement : Département

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

Programme

- Module 1 : Hygiène et sécurité
- Module 2 : Préparations préliminaires
- Module 3 : Cuissons
- Module 4 : Fonds et sauces
- Module 5 : Pâtisserie
- Module 6 : Approvisionnement stockage
- Module 7 : Organisation
- Module 8 : Distribution
- Module 9 : Remise en état du poste de travail et des locaux

Validation de la formation

[CQP commis de cuisine](#)

Niveau de sortie : Autres certifications sans niveau, CQP

Métiers préparés

[Employé/e de restaurant](#)

Modalités pédagogiques

Rythme de formation :

Temps plein

En alternance
Formation en situation de travail

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

Durée en centre : 560 h

Durée en entreprise : 315 h

Durée totale : 875 h

Admission

Niveau d'entrée :

niveau V bis (prequalification)

Recrutement :

La formation est ouverte aux débutants.

Modalités d'accès :

Tests, Entretien

Organisme responsable

[AFORMAC - Aurillac](#)

5 rue du Coq Vert

15000 Aurillac

Tél : 04 71 64 59 65

Fax : 04 71 48 72 44

Mail : cantal@aformac.fr

Site web : <http://www.aformac.fr>

Réf : 03_1200168F
Mise à jour : 08/04/2019
