PROGRAMME DE FORMATION • PARCOURS PRÉPARATOIRE À L'EMPLOI (POEI)

COMMIS DE CUISINE

315 HEURES **9 semaines • 35 h/semaine**



Tarif de la formation

TARIF HORAIRE	COÛT TOTAL PAR STAGIAIRE
16 € / heure	**5 040 €**

Financement possible par France Travail : POEI ou AIF, sous réserve d'éligibilité, d'accord du financeur et des conditions propres à chaque dispositif.

Organisme certifié Qualiopi au titre de la catégorie « actions de formation ».
Formation non certifiante : une attestation de fin de formation est remise au stagiaire.

ALTIS Formation • 58 chemin de la Justice, 92290 Châtenay-Malabry

Objectifs pédagogiques et prérequis

Objectif général

Préparer une prise de poste opérationnelle en cuisine : organiser la production, appliquer les règles d'hygiène, réaliser les préparations et contribuer à la qualité du service.

Compétences opérationnelles visées

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Réceptionner et conserver les denrées
- Préparer les ingrédients et utiliser les matériels
- Réaliser une production conforme aux fiches techniques
- Organiser le poste et coopérer en équipe

Public concerné

Demandeurs d'emploi et personnes souhaitant accéder au métier visé, dans le cadre d'un parcours adapté à leur projet professionnel.

Prérequis

Parler et comprendre le français afin de suivre les consignes de sécurité et de communiquer en équipe. Aucun diplôme exigé. Motivation pour le métier et participation aux mises en situation pratiques. Positionnement initial prévu.

Modalités et délai d'accès

Entretien, vérification des prérequis et positionnement avant l'entrée. **Délai d'accès : entrée en formation sous 2 à 3 semaines** après validation du dossier et, le cas échéant, accord de France Travail. Dates et calendrier confirmés au candidat selon les places disponibles.

Résultats attendus

À l'issue de la formation, le stagiaire doit être opérationnel sur le poste visé et capable d'exécuter les missions essentielles dans le respect des procédures, des règles d'hygiène et des exigences de qualité. Les acquis sont vérifiés lors de l'évaluation finale.

La contractualisation avec l'entreprise (CDI, CDD ou alternance) est validée si le stagiaire a acquis les compétences attendues, en **savoir-faire** comme en **savoir-être**.

02 | CONTENU DE LA FORMATION

Programme détaillé

6 modules progressifs • Total : 315 heures • 105 h en centre et 210 h en situation de travail (AFEST)

MODULE 01 • 35 h	Accueil, positionnement et environnement professionnel Découverte des fonctions, organisation de la brigade, sécurité au travail, communication et posture professionnelle.
MODULE 02 • 35 h	Hygiène alimentaire et sécurité Bonnes pratiques d'hygiène, risques de contamination, allergènes, chaîne du froid, traçabilité, nettoyage et désinfection. *Sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène (HACCP) : ne remplace pas la formation réglementaire spécifique en hygiène alimentaire.*
MODULE 03 • 35 h	Réception, stockage et gestion des produits Contrôles à réception, températures, conservation, rotation des stocks, limitation des pertes.
MODULE 04 • 70 h	Techniques de préparation culinaire Mise en place, taillages, préparations préliminaires, fiches techniques, dosages et utilisation sécurisée des équipements.
MODULE 05 • 70 h	Production, cuisson et contrôle qualité Techniques de cuisson adaptées, assemblage, dressage, contrôle visuel, qualité constante et respect des délais.
MODULE 06 • 70 h	Organisation du service et autonomie Coordination, gestion des priorités, cadence, entretien du poste, gestion des aléas et évaluation pratique.

Organisation et évaluation

Organisation de la formation : de la théorie à la pratique

105 h d'apports théoriques dans notre centre de formation à Châtenay-Malabry, puis **210 h d'action de formation en situation de travail (AFEST)** en restaurant. Répartition indicative à confirmer dans le planning de la session. Formation en présentiel, sous encadrement pédagogique.

Méthodes et moyens mobilisés

Apports théoriques, démonstrations, supports pédagogiques, fiches techniques, ateliers, simulations et quiz. En AFEST : mises en situation de travail sur le poste visé, alternées avec des temps réflexifs (analyse de l'activité avec le formateur), accompagnement par un formateur et un tuteur en entreprise.

Modalités d'évaluation

Positionnement initial ; exercices, observations et grille de compétences pendant la formation ; bilan intermédiaire ; évaluation pratique finale et bilan individuel. Suivi des présences. Évaluation de la satisfaction des stagiaires en fin de formation.

Reconnaissance de la formation

Formation **non certifiante** : elle ne délivre ni diplôme ni certification. Une **attestation de fin de formation** et une attestation de réalisation sont remises au stagiaire. ALTIS Formation est un organisme **certifié Qualiopi** au titre des actions de formation.

Accueil des personnes en situation de handicap

Référente handicap : Bandié Geneviève DIOUF — contact@altisformation.com — 06 19 48 55 51. Les besoins d'aménagement sont étudiés en amont ; des adaptations pédagogiques, matérielles et organisationnelles peuvent être recherchées avec les partenaires spécialisés (Agefiph, Ressource Handicap Formation).

Conditions de financement

Prix : 16 € / heure, soit 5 040 € pour 315 heures par stagiaire. Finançable par France Travail dans le cadre d'une POEI ou d'une AIF, sous réserve d'éligibilité et d'accord préalable du financeur. Les deux dispositifs répondent à des conditions distinctes.

Contact et plan d’accès

Votre centre de formation

ALTIS Formation — nos propres locaux
58 chemin de la Justice
92290 Châtenay-Malabry (Hauts-de-Seine)
contact@altisformation.com
06 19 48 55 51

Référente handicap

Bandié Geneviève DIOUF — contact@altisformation.com — 06 19 48 55 51

Réclamations

Toute réclamation peut être adressée par e-mail à contact@altisformation.com. Chaque réclamation reçoit une réponse et est prise en compte dans l’amélioration de nos prestations.

Nos résultats

Nos indicateurs de résultats (satisfaction, embauche, abandon) sont publiés et mis à jour sur altisformation.com.

Itinéraire vers le centre

Scannez le QR code pour ouvrir le trajet sur Google Maps. Les informations d’accès et de transport sont à vérifier avant le déplacement.

Ouvrir le plan d’accès Google Maps

Programme mis à jour en novembre 2026.