

FORMATION CUISINIER / CUISINIÈRE

Durée :

Contrat sur 1 an

3 semaines en entreprise

1 semaine en centre

Dates :

2021-2022

Public :

Tout public

Lieu de formation :

CANNES

Validation :

TITRE PROFESSIONNEL

CUISINIER NIVEAU III



Renseignements et inscriptions :

04 93 68 54 89

Mail :

cannes.paca@promhote.net

Site : www.promhote.net

Tel./fax : 04 93 68 54 89



Le cuisinier travaille **en restauration commerciale** aussi bien que **collective**. Le cuisinier élabore en totalité les mets de **la carte du restaurant**. Il assure aussi **l'entretien** de son poste de travail ainsi que des locaux dépendants directement de la cuisine. Il peut travailler sous la responsabilité d'un chef ou seul.

OBJECTIFS

Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre, des entrées chaudes, des plats élaborés et des mets au poste grill et à la rôisserie.

Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant.

Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de liaisons froide et chaude.

CONTENU DE LA FORMATION

- Découverte du métier et de l'environnement professionnel
- Connaissance des produits et des matériels
- Mise en œuvre des préparations préliminaires en cuisine
- Techniques culinaires et les cuissons
- Présentation, dressage des productions
- Hygiène et démarche HACCP
- Développement durable
- Techniques de recherche d'emploi et/ou de stage
- Bases d'anglais professionnel
- Bureautique informatique
- ...
- Périodes d'application en entreprise

PRE-REQUIS

- Compréhension, lecture et écriture du français
- Maîtrise du calcul
- Résistance physique (station debout prolongée, port de charges)