

# 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](http://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 rotisserie.  
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)