



LIEU DE LA FORMATION

RESTAURANT D'APPLICATION HARRI
EDER
18 AVENUE MARÉCHAL SOULT
64100 BAYONNE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout Public

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

► Durée variable:
60/90/120 heures ou plus, selon
la nature du projet professionnel

HARRI EDER

Restaurant d'application

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine

CONTENU DE LA FORMATION

- Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement
- Communiquer de manière compréhensible avec son environnement
- Appliquer les règles de sûreté
- Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production
- Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer son poste de travail
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail

CONDITIONS DE FORMATION

Formation individualisée avec parcours adapté aux connaissances déjà acquises et aux objectifs de chacun

Formation dispensée au sein de notre restaurant d'application HARRI EDER

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation + Épreuve en fin de formation

🎓 Remise d'une attestation de délivrance du bloc de compétences
Par la suite, vous pouvez vous présenter aux autres blocs pour obtenir la certification complète du TFP Commis de Cuisine.

PROFIL DES INTERVENANTS

Equipe pédagogique constituée d'actuels ou d'anciens professionnels

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU PAYS BASQUE

Sacha BOMASSI
Conseiller en Formation
Continue
sacha.bomassi@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 52 25 25

Stéphane GUIDI
Assistant de formation
stephane.guidi@greta-cfa-
aquitaine.fr
09 71 04 64 38