



### 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

- Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

## CONTENU DE LA FORMATION

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

## 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

Équipe 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