



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

- Réceptionner et stocker des marchandises

CONTENU DE LA FORMATION

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises

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