



LIEU DE LA FORMATION

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

PUBLIC CONCERNÉ

Tout Public

PRÉ-REQUIS

Expérience Confirmée de
Commis de Cuisine

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 l'ensemble de la Prestation Culinaire d'un Restaurant

CONTENU DE LA FORMATION

- Construire des menus
- Elaborer des fiches techniques de fabrication
- Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits
- Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire
- Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de 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 Cuisinier

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