



LIEU DE LA FORMATION

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

PUBLIC CONCERNÉ

Tout Public

PRÉ-REQUIS

- ▶ CAP Cuisine
- ▶ CQP Commis de Cuisine
- ▶ TITRE PRO Cuisinier
- ▶ Expérience Confirmée de Commis de Cuisine

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

- ▶ Durée Variable 6 à 12 Mois
- ▶ Soit entre 520h et 1800h

HARRI EDER

Restaurant d'application

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

FRAIS DE CANDIDATURE

360€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser l'ensemble de la Prestation Culinaire d'un Restaurant
- Réaliser les Préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.

REUNIONS D INFORMATION sur nos FORMATIONS en HOTELLERIE RESTAURATION 2024:

➔ Inscrivez vous ici

GRETA-CFA de Bayonne
18 avenue du Marechal Soult

CONTENU DE LA FORMATION

- Réaliser les plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration
- Contribuer à l'évolution de la carte du restaurant
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu variable en fonction des compétences du stagiaire :

- Approvisionnement stockage
- Organisation de la production
- Hygiène et sécurité
- Production culinaire
- Distribution

CONDITIONS DE FORMATION

Formation individualisée CONTINUE ou en ALTERNANCE
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

- Formation qualifiante validée par la CNPE de l'Industrie Hôtelière

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

Cécile DIRIBARNE
Coordinatrice Hôtellerie
Restauration
cecile.diribarne@greta-cfa-
aquitaine.fr
06.09.14.81.01