



LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE HAUTE VUE DE MORLAAS

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Être capable de participer à la réalisation des plats dans le cadre d'une brigade de cuisine

PRÉ-REQUIS

- Avoir un projet professionnel dans le secteur
- Maîtriser les savoirs de base
- Se repérer dans le temps et l'espace
- Être capable d'intégrer les règles comportementales de la profession

DÉBUT DE LA FORMATION

02/09/2019

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

HARRI EDER

Restaurant d'application

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région

CONTENU DE LA FORMATION

- Connaissances gastronomiques locales
- Travaux pratiques en cuisine
 - Hors d'œuvres et entrées
 - Production culinaire de base
 - Préparation et cuisson des plats
 - Élaboration de pâtisseries
- Développement durable et citoyenneté
- Sensibilisation à la création d'entreprise
- Fondements de l'égalité professionnelle
- SST
- HACCP
- Anglais professionnel
- Techniques de Recherche d'Emploi

Alternance en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Constitution d'un Dossier Professionnel tout au long de la formation
Examen terminal : travaux pratiques et entretien avec un jury

CONDITIONS D'ADMISSION

Formation dans le cadre du Plan Régional de Formation
Voir avec votre conseiller Pôle Emploi ou Mission Locale
Sélection devant un jury

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN

Claude BULHE
Conseiller en Formation
Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 72 93 58 43

PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.GRETA-CFA-AQUITAINE.FR