



LIEU DE LA FORMATION

CENTRE DE FORMATION DES MÉTIERS DE
L'HÔTELLERIE DU LYCÉE DE BORDA
23, AVENUE DU SABLAR
BP 352
40100 DAX

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

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Nous consulter

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement Région
- Habilitation Service Public HSP

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

CONTENU DE LA FORMATION

- **CCP 1 : Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes**
 - Effectuer la mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées
 - Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées
 - Elaborer et dresser des hors-d'œuvre et des entrées
 - **CCP 2 : Préparer et cuire des plats au poste chaud**
 - Effectuer la mise en place du poste chaud
 - Maîtriser les différents types de cuisson
 - Dresser et envoi au poste chaud
 - **CCP 3: Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant**
 - Effectuer la mise en place au poste pâtisserie
 - Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant
- Assembler et dresser des desserts de restaurant

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 de l'Habilitation de Service Public (HSP)

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Delphine DAUBIAN
Coordonnatrice
delphine.daubian@greta-cfa-
aquitaine.fr
06.15.47.08.08

Olivier BEROT
Conseiller en Formation
Continue
olivier.berot@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.58.90.96.91