



## LIEU DE LA FORMATION

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

## PUBLIC CONCERNÉ

Tout Public

## PRÉ-REQUIS

- Avoir validé son 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

### Une promotion Chaque Année

- Durée: 7 à 9 Mois
- Soit 1064h

**HARRI EDER**  
Restaurant d'application

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Plan de développement des compétences

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Participer à la réalisation des plats dans le cadre d'une brigade de 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

### ➤ Enseignement professionnel en centre de formation

Le titre professionnel commis de cuisine est composé de 4 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités suivantes.

- **CCP 1** : Réceptionner, stocker et inventorier les produits. Réceptionner les produits. Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- **CCP 2** : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts. Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts. Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts.
- **CCP 3** : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds. Réaliser la mise en place au poste chaud. Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds.
- **CCP 4** : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux. Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail. Nettoyer les locaux de production et leurs annexes.

- SST
- Hygiène Alimentaire
- Développement durable
- Stages en milieu professionnel

## CONDITIONS DE FORMATION

Formation CONTINUE.  
Formation dispensée au sein de notre restaurant d'application HARRI EDER

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle en cours de formation
- EXAMEN: mise en situation professionnelle - Dossier professionnel - Entretien avec un jury

## 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

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

Stéphane GUIDI  
Assistant de formation  
stephane.guidi@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
09 71 04 64 38