

TP Cuisinier.e

Description

Champs de Méta

Prerequis :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Programme De La Formation :

- Réalisation des techniques de base et des cuissons au poste des entrées
- Confection et dressage à la commande des entrées froides et chaudes
- Réalisation des techniques de base au poste chaud
- Réalisation des cuissons longues au poste chaud
- Réalisation des cuissons minute au poste chaud et dresser à la commande des plats chauds
- Mise en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité
- Mise en œuvre des techniques de base et des cuissons au poste des desserts
- Assemblage et dressage à la commande des desserts de restaurant
- Application des consignes sanitaires en restauration traditionnelle
- Mise en œuvre d'une organisation rationnelle du travail intégrant les principes d'une démarche écocitoyenne

450 à 900 heures totales

Informations Dates :

- Formation en alternance : Contrat de professionnalisation ou d'apprentissage
- Période en entreprise
- Formation à temps plein

Informations Public :

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers

Informations Validation :

- Attestation de fin de formation
- Titre Professionnel du Ministère du travail niveau 3