



FORMATION HOTELLERIE RESTAURATION 2016-2017

CUISINIER(E)

CODE ROME : G1602 – FORMACODE : 42752

*agrée et financée par le Conseil Régional P.A.C.A.
et le Fonds Social Européen*

PROM HÔTE
CANNES

ifitel
AUSSET-CONSEIL-FORMATION
HOTELLERIE-RESTAURATION-TOURISME

OBJECTIF DE FORMATION

Se qualifier aux métiers de la cuisine : Aide de cuisine, Commis de cuisine, Cuisinier en restauration commerciale et/ou collectivité.

PROGRAMME DE FORMATION

Apprentissage des techniques de base de la cuisine + HACCP (hygiène)

Réalisation de menus complets en autonomie

Périodes d'application en entreprise : 2 stages en entreprise de restauration (2 x 3 semaines)

1er stage en cuisine de collectivité, 2ème stage en restauration gastronomique

Validation : Titre Professionnel «Cuisinier(e)» agréé par le Ministère de l'Emploi

PRE REQUIS

Niveau V (maîtrise lecture, écriture, calcul)

Résistance physique (station debout, chaleur)

Hygiène irréprochable (métier de bouche)

Relationnel humain (travail en équipe)

TENUE PROFESSIONNELLE - MATERIEL

Veste blanche cuisine en coton manches longues

Chaussures blanches de sécurité

Pantalon 'pied de poule'

Tour de cou

Torchons en coton

Malette couteaux

Livre de cuisine (édition BPI)

CONDITIONS D'ADMISSION

Demandeurs (euses) d'emploi, orientés par Mission locale ou Pôle-emploi

DATES, DURÉE, RYTHME HEBDO, LIEU, FINANCEMENT

Dates de formation : Du 16 septembre 2016 au 15 mai 2017 (sous réserve de modification)

Durée totale de la formation : 1120 heures (910 heures en centre, 210 heures en entreprise)

Rythme hebdomadaire : 35 heures du lundi au vendredi, lieu de formation : Cannes

Financement de la formation : Conseil Régional PACA, Fonds Social Européen et autres.

Rémunération Stagiaires : Pôle-emploi (A.R.E.) ou A.S.P et autres.

CONTACT ET INSCRIPTION

Bureau : Tél : 04 93 68 54 89 Email : cannes.paca@promhote.net

Prom'Hôte Ifitel - 3 rue des Mimosas, Immeuble 16 République, Hall C - 06400 CANNES

