



Objectifs

Cette formation s'adresse tout particulièrement aux demandeurs d'emploi souhaitant s'orienter vers les métiers de la restauration ou ayant déjà une expérience en restauration qu'ils souhaitent consolider.

4 grandes compétences professionnelles devront être validées:

- Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et entrées chaudes
- Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide
- Préparer et cuire des plats chauds élaborés
- Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Contenu de la formation

- Travaux pratiques, production de préparations froides et chaudes
- Entretien des locaux et des équipements
- Hygiène (HACCP) et sécurité alimentaire
- SST (Sauveteur Secouriste au Travail)
- Développement durable
- Communication et accompagnement
- Anglais (vocabulaire professionnel)

Conditions d'entrée

Projet validé par les prescripteurs (Pôle Emploi, Mission Locale et Cap Emploi) et l'organisme de formation pour les demandeurs d'emploi.

Statuts des stagiaires

Demandeurs d'emploi en formation
Salariés en formation



TITRE PROFESSIONNEL

Cuisinier / Cuisinière

Organisation

Formation en centre :
23 semaines - 805 heures
Formation en entreprise :
9 semaines - 315 heures

Dates de formation

Janvier 2020
Septembre 2020

Contacts

MFR La Roche du Trésor
18, rue du Couvent
25390 Orchamps-Vennes
SIRET : 77833721200014
DA : 43250169225

Tel. 03 81 43 59 55
mfr.rochedutresor@mfr.asso.fr

Référent de formation :
Jérôme Brischoux
jerome.brischoux@mfr.asso.fr