

Modalités disponibles

Presentiel

Durée de la formation

Durée de la formation : 595 heures.

Public

Candidats ayant confirmés le projet d'exercer une activité professionnelle dans ce secteur d'activité.

Prérequis

Public maîtrisant les savoirs de base (savoir lire s'exprimer correctement en français)

Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques

- Pédagogie active : ateliers pratiques sur plateaux techniques, démonstrations
- Apports théoriques illustrés
- Supports visuels et fiches techniques
- matériels et matières premières fournies

Objectifs

Identifier les matériels, les modes de cuisson, les produits de base.

- Mettre en œuvre une organisation rationnelle de son travail et appliquer les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie.
- Contrôler la qualité gustative, dresser à l'assiette ou au plat en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.
- Savoir assurer la conception des menus et de la carte, élaborer de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de la production.
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

Suivi et évaluation

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise ;

- Validation lors d'une session d'examen final face à un jury ;
- H&C se conforme aux dispositions prévues dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen ;
- Délivrance d'un diplôme du ministère du travail et de l'emploi de niveau 3 ;
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences

Financement

Tarif de la formation : 0,00 € HT soit 0,00 € TTC

Satisfaction

Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

I Contenu

I. Hygiène et sécurité

- Les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur

II. Réceptionner, stocker et inventorier les produits (RNCP38722BC01)

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

III. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts (RNCP38722BC02)

- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

IV. Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds (RNCP38722BC03)

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

V. Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux (RNCP38722BC04)

- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes