

CHEF DE CUISINE



Développez et élargissez vos compétences

Formation
possible en
alternance

Devenez

- › Chef de cuisine
- › Chef de partie
- › Second de cuisine

Dans ces établissements

- › Restauration commerciale / collective
- › Restauration traditionnelle / gastronomique
- › Brasserie / Bistrot

BLOC A : Production culinaire - nouvelles technologies

Technologies et techniques de base
(cuisine et pâtisserie)
Nouvelles techniques : cuisson basse
température, sous-vide...
Réglementation et méthode HACCP

5 semaines

BLOC B : Organisation et gestion de stock

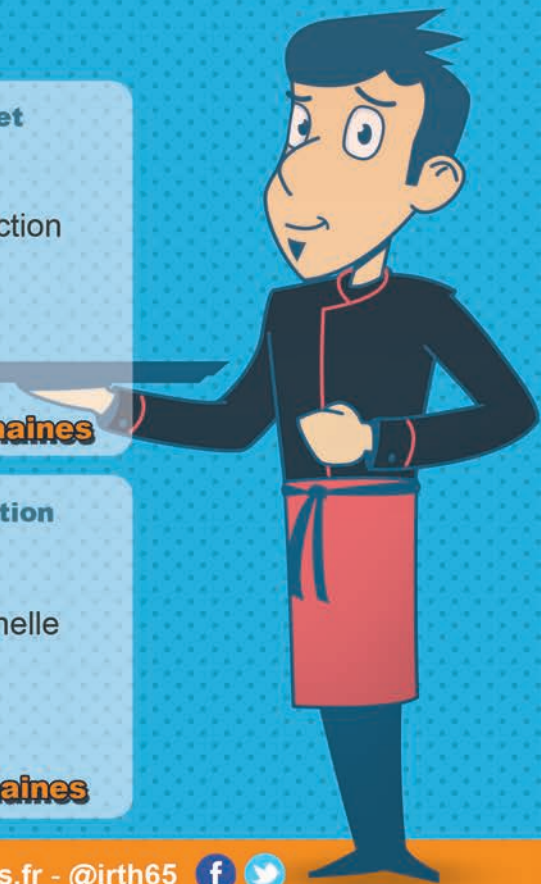
Fiches techniques de production
Comptabilité
Gestion appliquée
Logiciels appliqués

5 semaines

BLOC C : Gestion et animation d'équipe

Communication interpersonnelle
Techniques d'animation
Législation du travail

4 semaines



IRTH

une école

CCI TARDES
ET HAUTES-PYRÉNÉES

CHEF DE CUISINE



Période de formation

NOVEMBRE

à

MARS

Pré requis / Admission

- › Niveau CAP, BEP cuisine et/ou 3 ans d'expérience professionnelle dans l'hôtellerie-restauration, entretien de motivation, tests

Moyens pédagogiques

- › Intervenants professionnels de la restauration
- › Salles informatiques, logiciels professionnels, amphithéâtre, E-learning
- › Alternance de cours théoriques et pratiques
- › Aide à la recherche d'entreprises (mise en situation professionnelle)

Période d'intégration

- › Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable

Validation

- › Obtention par validation de l'ensemble des blocs, du diplôme de niveau IV de Chef Cuisine inscrit au RNCP et reconnu par l'Etat
- › Possibilité de validation partielle et/ou totale, VAE
- › Selon expérience, dispense d'un ou plusieurs modules possible

Le plus

de la formation

Pratiquez de nouvelles techniques



Coût et financement : nous consulter