

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Axe 6 : METIERS TECHNIQUES - LOGISTIQUES - INFORMATIQUE - RESTAURATION

Préparation au CAP métiers de la cuisine

Contexte

*Cette formation vise à accompagner les agents de cuisine à obtenir une qualification reconnue et leur permettant une polyvalence aux différents postes de travail au sein d'une cuisine

Objectifs

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

Renseignements complémentaires

Contact : Béatrice Fabre (b.fabre@anhf.fr)

Public

Agent (e) de cuisine

Exercice

2025

Code de formation

TLIR08

Nature

AFR

Organisé par

GRETA

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences