



CTHR

CUISINIER

Le poste de cuisinier demande la préparation soignée et la présentation attrayante de plats, tout en respectant les normes d'hygiène. Il nécessite également une élaboration de la carte et une gestion optimale des stocks pour assurer une expérience culinaire de qualité.

Niveau : Avancée

Prix : à partir de 0,00 Ar HT

Durée : jours | heures

Place : personnes

Sessions

Objectifs de cette formation

- La formation de cuisinier consiste à développer des compétences techniques en préparation culinaire, à acquérir des connaissances approfondies en hygiène et sécurité.

Programmes de cette formation

- - Programme

Traiter les denrées alimentaires

Réaliser la mise en place

Préparer des denrées alimentaires

Réaliser les préparations culinaires de base

Cuisiner des mets chauds et froids

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Communiquer dans un contexte professionnel