



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



TP Commis de cuisine

Devenez professionnel de la cuisine

Participer à la préparation des productions culinaires sous l'autorité d'un responsable.

■ Objectifs

Approvisionnement, suivi des stocks, prétraitement des denrées, réalisation d'entrées, plats et desserts, hygiène et développement durable.

■ Secteurs visés

Restauration commerciale, restauration collective, catering aérien et ferroviaire.

■ Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)

Certification : Titre professionnel

Métier : Cuisine & production culinaire

■ Contact

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

■ Parcours

Durée : 2 h maximum

Acteur
du réseau

FORPRO
Réseau Formation Professionnelle PACA