

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



TP Cuisinier en restauration collective

Devenez professionnel de la cuisine collective

Participer à l'organisation de la production culinaire en restauration collective.

■ Objectifs

Organisation de l'établissement, élaboration des menus, choix des produits, réception, contrôle, stockage, hygiène et sécurité alimentaire.

■ Secteurs visés

Restaurant collectif sur place, cuisine centrale, établissements et résidences de tourisme, 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