RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



TP Cuisinier en restauration collective

Devenez professionnel de la cuisine collective

Préparer au métier de cuisinier en restauration collective.

Objectifs

Former aux techniques de cuisine collective et à l'organisation de la production culinaire dans divers établissements.
Organisation de l'établissement, élaboration des menus, choix des produits, réception, contrôle, stockage, hygiène et sécurité alimentaire.

Secteurs visés

Restaurants collectifs, cuisines centrales, établissements de tourisme, services de catering.

Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)
Certification : Titre professionnel
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Durée : Variable selon le parcours

Contact

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