



Formation et conseil en restauration et hôtellerie

CQP COMMIS DE CUISINE
CQP de la branche Hôtellerie restauration
(inscrit RNCP niveau V – CAP/BEP)

Formation en cuisine pédagogique et salle de formation	Période d'immersion en entreprise
41 jours	16 jours

Soit une durée totale du parcours de 57 jours (399 heures)
Formation à MARSEILLE(13)
Date de début: 1^{er} mars 2017

Mis en ligne le mercredi 1er février 2017

Formation commis de cuisine

Dans le cadre d'un retour vers l'emploi, l'AFHOR vous propose un parcours professionnel diplômant entièrement pris en charge avec maintien de vos indemnités.

Une formation sur mesure, théorique et pratique suivie d'une immersion en entreprise, véritable tremplin vers le retour à l'emploi.

N'hésitez pas à contacter l'AFHOR pour plus d'information concernant la prochaine session (date de début : 1er mars 2017)

COMPÉTENCES DU POSTE

- Hygiène et sécurité
- Communication - Savoir être
- Préparations préliminaires
- Cuissons - Sauces - Fonds
- Pâtisserie
- Stockage
- Organisation - Distribution
- Remise en état du poste de travail et des locaux

Contact :

M. Mickaël Pruvost

Assistant commercial

04 96 15 23 82 mickael.pruvost@apave.com