



12 PARTICIPANTS

 **Octobre 2023**
Novembre 2024

 **DURÉE : 455H**

1200H en Centre / 105H en Entreprise

CONTACT
FORE ILES DU NORD

18, rue Canne à Sucre
ZAC Hope Estate
97150 SAINT-MARTIN

 **0590 87 41 20**

 **dilenord.joseph@fore.fr**

 **www.fore.fr/idn**

www.fore.fr



PRE-REQUIS

• Maîtrise de la langue française et des opérations de calcul de base.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant



CONTENU ET THÈMES ABORDÉS

CCP 1 : Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

- . Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
- . Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.

CCP 2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- . Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
- . Réaliser les cuissons longues au poste chaud
- . Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
- . Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité

CCP3 : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- . Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- . Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

HACCP en matière de sécurité alimentaire

Anglais professionnel

Accompagnement et préparation à la certification CERTIFICATION



MODALITES PÉDAGOGIQUES : De nombreux exercices et applications tout au long de la formation. Formation théorique et pratique faisant appel aux situations des participants. Apports théoriques en salle, autoformation accompagnée. Mises en situations pratiques en plateau technique.

SELECTION & EVALUATION : Une évaluation formative est effectuée par le formateur tout au long de la formation. Une évaluation de la qualité permettant d'exprimer leur ressenti vis-à-vis de la formation.

ACCESSIBILITE DU LIEU ET MODALITES PEDAGOGIQUES ADAPTEE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP
Salle adaptée et du matériel spécifique pour répondre à des besoins d'accessibilité : place de parking... Animation de formations adaptée. Rythme de formation adapté Suivi individuel renforcé.