



# Aide- cuisinier

## Tu as le goût...

- de préparer des buffets chauds, des brunchs et des mets cuisinés pour emporter
- d'organiser et d'entretenir une cuisine
- de faire des pâtisseries fines et commerciales

## Tu es une personne...

- qui préfère accomplir des tâches variées
- qui a le sens de l'organisation
- qui s'adapte à des horaires variables

## Tu veux travailler pour...

- les restaurants, les traiteurs et les cafétérias
- les services alimentaires d'établissements communautaires

## Contenu du programme

<b>Modules</b>	<b>Heures</b>
Hygiène et salubrité	12
Outils et équipements et manipulation de l'outillage	12
Santé et sécurité en milieu de travail	12
Fruits et légumes	66
Les potages	66
Préparation de base	101
Pâtes et sauces	66
Viande, volailles et gibiers	66
Poissons, mollusques et crustacés	66
Les déjeuners	66
Le traiteur et les canapés	136
Développement personnel et social	22
Méthode dynamique de recherche d'emploi	15
<b>Total</b>	<b>706</b>

## Préalable

- Aucun

## Lieu de formation

- Restaurant Le Piolet