

Intégrez notre parcours de formation

Et devenez Cuisinier H/F



Afpa Stains



Votre conseiller IDF
3936



A partir du 05/06/2023



Financement sur mesure

Derrière ses fourneaux, il prépare de bons petits plats. Plats du terroir ou plats exotiques, le cuisinier associe les saveurs, rectifie les assaisonnements, mijote les sauces pour étonner et satisfaire ses clients les plus gourmets.

Objectifs de la formation

- 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

Prérequis

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter. Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

Les + de la formation

- + Formation qualifiante
- + Un métier qui recrute
- + Hébergement et restauration sur place
- + Disponible en alternance
Eligible au CPF

Titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP)
Prétention salariale : 1800-2000€ brut par mois

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

SERVAIR

Afpa