

offres d'emploi  
**Zoom**  
**métiers**  
inspiration

formation  
découverte  
opportunités

# / Hôtellerie, Restauration *en Occitanie*

du 12 au 28 mai 2021



## CATALOGUE DE FORMATIONS

### Cuisine

MAJ 10/05/2021



## Aude (11)

### CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT RÉGIONALE

---

#### LEZIGNAN-CORBIÈRES

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Pratique/gestes professionnels</b>
Effectif de la formation :	12 minimum, 15 maximum
Contenu de formation :	Accueil/point situation individuelle   Théorie métier   Gestes barrières/protocoles sanitaires   Pratique/gestes professionnels.
Durée et rythme de formation :	70h, temps plein
Date de formation :	du 31/05/2021 au 11/06/2021 <b>ou</b> du 14/06/2021 au 25/06/2021

#### SAS H&C CONSEIL

---

#### NARBONNE

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Commis de cuisine et cuisiniers, réentraînement en cuisine traditionnelle</b>
Effectif de la formation :	10 minimum, 15 maximum
Contenu de formation :	Accueil/point situation et évaluation des compétences   Rappel des règles d'hygiène en restauration   Délivrance attestation HACCP DRAAF   Théorie métier et techniques de base   Cuisine du terroir   Posture, comportement et attitude au poste de travail   Travail en équipe   Mise en situation pratique des gestes professionnels   Gestes barrières/protocoles sanitaires.
Durée et rythme de formation :	70h, temps plein
Date de formation :	Mai – Juin 2021



## Aveyron (12)

### GRETA MIDI-PYRÉNÉES NORD

---

#### RODEZ

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Les gestes professionnels de l'hôtellerie/restauration</b>
Effectif de la formation :	10 minimum, 12 maximum
Contenu de formation :	Accueil/positionnement (point situation individuelle),   Apports théoriques liés au métier   Les gestes barrières et protocoles sanitaires en hôtellerie/restauration   Rappel des règles de l'hygiène alimentaire   Mises en situations pratiques avec remise à niveau des gestes professionnels   Evaluation et Bilan.
Durée et rythme de formation :	70h, temps plein
Date de formation :	du 31/05/2021 au 11/06/2021

#### MILLAU

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Les gestes professionnels de l'hôtellerie/restauration</b>
Effectif de la formation :	8 minimum, 12 maximum
Contenu de formation :	Accueil/positionnement (point situation individuelle)   Apports théoriques liés au métier   Les gestes barrières et protocoles sanitaires en hôtellerie/restauration   Rappel des règles de l'hygiène alimentaire   Mises en situations pratiques avec remise à niveau des gestes professionnels   Evaluation et Bilan.
Durée et rythme de formation :	70h, temps plein
Date de formation :	Mai - Juin 2021



## Gard (30)

### GRETA-CFA DU GARD

---

#### SAINT-JEAN-DU-GARD

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Les gestes et techniques professionnels de la restauration**

10 minimum, 14 maximum

Accueil/positionnement/intégration stagiaires | Pratique professionnelle : gestes professionnels, rappel des techniques, productions culinaires | HACCP : Attestation.

70h, temps partiel

du 31/05/2021 au 16/06/2021

#### NÎMES

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Les gestes et techniques professionnels de la restauration**

10 minimum, 12 maximum

Accueil/positionnement/intégration stagiaires | Pratique professionnelle : gestes professionnels, rappel des techniques | HACCP : Attestation.

70h, temps partiel

du 25/05/2021 au 17/06/2021



## SAS H&C CONSEIL

---

### NÎMES

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Commis de cuisine et cuisiniers, réentraînement en cuisine traditionnelle</b>
Effectif de la formation :	10 minimum, 15 maximum
Contenu de formation :	Accueil/point situation et évaluation des compétences   Rappel des règles d'hygiène en restauration   Délivrance attestation HACCP DRAAF   Théorie métier et techniques de base   Cuisine du terroir   Posture, comportement et attitude au poste de travail   Travail en équipe   Mise en situation pratique des gestes professionnels   Gestes barrières/protocoles sanitaires.
Durée et rythme de formation :	70h, temps plein
Date de formation :	Mai – Juin 2021

## PURPLE CAMPUS MARGUERITTES

---

### MARGUERITTES

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Entrées / préparer, cuire et dresser des entrées froides</b>
Effectif de la formation :	10 minimum, 16 maximum
Durée et rythme de formation :	7h, temps plein
Date de formation :	11/05/2021 <b>ou</b> 12/05/2021
<b>Nom de la formation :</b>	<b>Préparer, cuire et dresser des entrées chaudes</b>
Effectif de la formation :	10 minimum, 16 maximum
Durée et rythme de formation :	7h, temps plein
Date de formation :	17/05/2021 <b>ou</b> 18/05/2021
<b>Nom de la formation :</b>	<b>Préparer, cuire et dresser des plats à base de viandes</b>
Effectif de la formation :	10 minimum, 16 maximum
Durée et rythme de formation :	7h, temps plein
Date de formation :	19/05/2021



**Nom de la formation :** **Préparer, cuire et dresser des plats à base de volailles**  
 Effectif de la formation : 10 minimum, 16 maximum  
 Durée et rythme de formation : 7h, temps plein  
 Date de formation : 20/05/2021

**Nom de la formation :** **Préparer, cuire et dresser des plats à base de poissons**  
 Effectif de la formation : 10 minimum, 16 maximum  
 Durée et rythme de formation : 7h, temps plein  
 Date de formation : 21/05/2021

**Nom de la formation :** **Les cuissons longues et minutes**  
 Effectif de la formation : 10 minimum, 16 maximum  
 Durée et rythme de formation : 7h, temps plein  
 Date de formation : 25/05/2021

**Nom de la formation :** **Réaliser les entremets de base**  
 Effectif de la formation : 10 minimum, 16 maximum  
 Durée et rythme de formation : 7h, temps plein  
 Date de formation : 26/05/2021

**Nom de la formation :** **Réaliser les crèmes de base**  
 Effectif de la formation : 10 minimum, 16 maximum  
 Durée et rythme de formation : 7h, temps plein  
 Date de formation : 27/05/2021

**Nom de la formation :** **Introduction aux desserts à l'assiette**  
 Effectif de la formation : 10 minimum, 16 maximum  
 Durée et rythme de formation : 7h, temps plein  
 Date de formation : 28/05/2021



## Haute-Garonne (31)

### CATALYSE SAS FORMA

---

#### TOULOUSE

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Commis de cuisine**

5 minimum, 20 maximum

LUNDI : Accueil, point sur la situation individuelle, remise à jour du cv et protocole sanitaire COVID en restauration | MARDI : TP Métiers, reprendre les gestes métiers du quotidien, les automatismes métiers | MERCREDI : Mise à jour HACCP | JEUDI : TP Métiers | VENDREDI : TP Métiers

35h, temps plein

du 17/05/2021 au 21/05/2021 | du 24/05/2021 au 28/05/2021 | du 31/05/2021 au 04/06/2021 | du 07/06/2021 au 11/06/2021 | du 14/06/2021 au 18/06/2021 | du 21/06/2021 au 25/06/2021

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Cuisine - Manager**

5 minimum, 20 maximum

LUNDI : Accueil, point sur la situation individuelle, remise à jour du cv et protocole sanitaire COVID en restauration | MARDI : TP Métiers, reprendre les gestes métiers du quotidien, les automatismes métiers | MERCREDI : Mise à jour MANAGEMENT | JEUDI : Le recrutement et gestion des clients | VENDREDI : TP Métiers

35h, temps plein

du 17/05/2021 au 21/05/2021 | du 24/05/2021 au 28/05/2021 | du 31/05/2021 au 04/06/2021 | du 07/06/2021 au 11/06/2021 | du 14/06/2021 au 18/06/2021 | du 21/06/2021 au 25/06/2021

CUISINE



## GRETA-CFA MP CENTRE

---

### TOULOUSE

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Procédures et les méthodes de fabrication**

12 personnes

Mise en place | Gérer et organiser son travail | Gérer et contrôler sa production et ses stocks | Respecter les procédures et les méthodes de fabrication | Sensibiliser à l'hygiène : le protocole sanitaire COVID-19 des CHR.

35h, temps plein

Juin 2021





## Hérault (34)

### LE COURS JULES VERNE

---

#### AGDE

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Techniques de base culinaires</b>
Effectif de la formation :	6 minimum, 12 maximum
Contenu de formation :	Journée 1 : Accueil / Gestes Barrières / protocoles sanitaires/ Rappel des bases en cuisine (taille, cuisson, garnitures, pâtisserie, etc.)   Journée 2 : Rappel des bases en cuisine / Organisation du travail/ Rappel Hygiène des locaux   Journée 3 : Réalisation des techniques de base en Pratique Professionnelle   Journée 4 : Réalisation des techniques de base en Pratique Professionnelle   Journée 5 : Synthèse des difficultés rencontrées / Positionnement au postes de travail
Durée et rythme de formation :	35h, temps plein
Date de formation :	Mai – Juin 2021

### PURPLE CAMPUS BÉZIERS

---

#### BÉZIERS

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Techniques de cuisine</b>
Effectif de la formation :	12 minimum, 15 maximum
Contenu de formation :	Règles et normes en hygiène et sécurité   Réception et stockage   Préparations préliminaires (gestuelles et techniques)   Les types de cuissons   Démonstration de recettes (poissons, viandes, volailles)   Adapter les garnitures d'accompagnement   Pâtes et crèmes de base   Mise en situation réelle sur notre plateau technique à travers des services d'application.
Durée et rythme de formation :	70h, temps plein
Date de formation :	Juin 2021



## GRETA HO

### BEZIERS

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Fondamentaux culinaires pour un commis de cuisine en restauration commerciale**

10 minimum, 15 personnes

Cette formation permettra au personnel exploitant de revoir vocabulaire culinaire professionnel mais également sur les grammages des matières première pour l'élaboration de recettes via la fiche technique, rappel également sur le taillage et la présentation des mets | Réaliser des plats avec des contraintes de produits, de prix ou de couleurs

21h, temps plein

les 17, 18 et 21/05/2021 **ou** les 21, 22, 23/06/2021

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Entraînement sur les notions basiques pour un commis de cuisine**

10 minimum, 15 personnes

**Objectif :** Consolider les techniques de culinaires et les connaissances en cuisine à travers différentes mise en situation

**Contenu :** Les pâtes de base : mises en situation professionnelle autour de réalisations de hors d'œuvres froids et chauds mais aussi d'entremets sucrés traditionnels en reprenant les bases traditionnelles | Les cuissons de base : aborder tous les modes de cuissons de façon pratique pratiques en mettant en situation des produits travaillées régulièrement dans la profession | Rappel des adaptations au contexte actuel avec des ateliers pratiques s'articulant sur la mise en avant du principe de cuisson sous vide avec avantages et inconvénients | mise en avant du concept de vente à emporter en adaptant les produits à vendre mais aussi en adoptant les contenants / contenu | mise en situation des concepts nouveaux : le snacking, la street food.

42h, temps partiel

26/05/2021 : 14-18h | 28/05/2021 : 8h-14h | 31/05/2021 et les 2, 3 et 7/06/2021 : 8h-16h

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Vocabulaire technique en anglais sur les notions basiques pour un commis de cuisine**

10 minimum, 15 personnes

S'initier à l'anglais autour d'un corpus de mots de base lié à l'accueil d'un public dans l'univers de la restauration (menu, vin, aliments, boissons, cuisson) | Comprendre une demande concrète d'un client | Développer l'aisance dans la prise de parole suite à une demande de base d'un client en anglais

28h, temps partiel

les 27,28/05/2021 et 3, 4/06/2021 : 8h30-12h30 et 13h30-16h30

**PURPLE CAMPUS MONTPELLIER****MONTPELLIER****Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Techniques de cuisine**

12 minimum, 15 maximum

Règles et normes en hygiène et sécurité | Réception et stockage | Préparations préliminaires (gestuelles et techniques) | Les types de cuissons | Démonstration de recettes (poissons, viandes, volailles) | Adapter les garnitures d'accompagnement | Pâtes et crèmes de base | Mise en situation réelle sur notre plateau technique à travers des services d'application.

70h, temps plein

Juin 2021



## SAS H&C CONSEIL

---

### MONTPELLIER

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Commis de cuisine et cuisiniers, réentraînement en cuisine traditionnelle</b>
Effectif de la formation :	10 minimum, 15 maximum
Contenu de formation :	Accueil/point situation et évaluation des compétences   Rappel des règles d'hygiène en restauration   Délivrance attestation HACCP DRAAF   Théorie métier et techniques de base   Cuisine du terroir   Posture, comportement et attitude au poste de travail   Travail en équipe   Mise en situation pratique des gestes professionnels   Gestes barrières/protocoles sanitaires.
Durée et rythme de formation :	70h, temps plein
Date de formation :	Mai – Juin 2021

## GRETA-CFA MONTPELLIER LITTORAL

---

### MONTPELLIER

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Gestes professionnels et préparations culinaires</b>
Effectif de la formation :	10 minimum, 12 personnes
Contenu de formation :	Remise à niveau gestes professionnels/ réalisation de préparations culinaires (snacking/grillade/vente à emporter)
Durée et rythme de formation :	84h, temps partiel
Date de formation :	Juin 2021



## Lot (46)

### GRETA MIDI PYRENEES NORD

#### SOUILLAC

**Nom de la formation :**

**Les gestes et techniques professionnels de la restauration**

Effectif de la formation :

10 minimum, 12 maximum

Contenu de formation :

Apports théoriques liés au métier | Les gestes barrières et protocoles sanitaires en restauration | Rappel des règles de l'hygiène alimentaire | Mises en situations pratiques avec remise à niveau des gestes professionnels | Evaluation et Bilan

Durée et rythme de formation :

70h, temps partiel avec entrée périodique

Date de formation :

Juin 2021

#### FIGEAC

**Nom de la formation :**

**Les gestes et techniques professionnels de la restauration**

Effectif de la formation :

10 minimum, 12 maximum

Contenu de formation :

Apports théoriques liés au métier | Les gestes barrières et protocoles sanitaires en restauration | Rappel des règles de l'hygiène alimentaire | Mises en situations pratiques avec remise à niveau des gestes professionnels | Evaluation et Bilan

Durée et rythme de formation :

70h, temps partiel avec entrée périodique

Date de formation :

Juin 2021



## LOZERE (48)

### GRETA CFA LOZERE

---

#### MEUDE (CUISINE)

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Techno culinaire, HACCP</b>
Effectif de la formation :	10 minimum, 15 maximum
Contenu de formation :	Techno culinaire, HACCP
Durée et rythme de formation :	100h, temps partiel/temps plein
Date de formation :	Juin 2021



## Hautes-Pyrénées (65)

### GRETA MIDI PYRENEES SUD

---

#### LOURDES

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Rappel Hygiène (HACCP)</b>
Effectif de la formation :	10 minimum, 12 maximum
Contenu de formation :	Mise en situation de production
Durée et rythme de formation :	De 35h à 70h, temps partiel
Date de formation :	1ère quinzaine de juin 2021

### PURPLE CAMPUS TARBES

---

#### TARBES

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Production culinaire</b>
Effectif de la formation :	8 minimum, 14 maximum
Contenu de formation :	MA1 : Concevoir et adapter une production   MA3 : Utiliser les matériels et méthodes de préparation   MA4 : Réaliser un plat d'une qualité remarquable - Nouvelles technologies   MB5 : Création de carte, menu, l'équilibre alimentaire - Organisation et gestion des stocks   MC1 : Les fiches techniques de fabrication.
Durée et rythme de formation :	56h, temps plein
Date de formation :	du 17/05/2021 au 27/05/2021 ou du 31/05/2021 au 09/06/2021



## Pyrénées-Orientales (66)

### GRETA PO

---

#### ARGELÈS-SUR-MER

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Pratiques professionnelles</b>
Effectif de la formation :	8 minimum, 12 maximum
Contenu de formation :	Accueil   Pratique professionnelle - production culinaire   Normes d'hygiène / protocole sanitaire   Bilan
Durée et rythme de formation :	70h, temps plein
Date de formation :	du 25/05/2021 au 07/06/2021 ou du 07/06/2021 au 18/06/2021

### PURPLE CAMPUS PERPIGNAN

---

#### PERPIGNAN

<b>Nom de la formation :</b>	<b>Les essentiels de la cuisine et mise en application</b>
Effectif de la formation :	1 minimum, 8 maximum en entrée/sortie permanente
Contenu de formation :	Organisation de la production cuisine (approvisionnement, réception, stockage)   Rappel des règles d'hygiène, de sécurité et de santé   Bonnes pratiques liées à l'environnement   Rappel de la tenue et des codes professionnels   HACCP   Fiches techniques   Organisation de son poste de travail   Cuisiner   Dresser   Communiquer dans un contexte professionnel   Rendre compte à son responsable.
Durée et rythme de formation :	35h, temps plein
Date de formation :	Mai – Juin 2021





## BOULOU

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Les essentiels de la cuisine et mise en application**

1 minimum, 5 maximum en entrée/sortie permanente

HACCP | Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine | Réception et stockage des denrées alimentaires | Réalisation de préparation culinaires à la fabrication des plats | Réalisation des cuissons et remise en température | Les fonds de sauce | La pâtisserie.

28h, temps partiel

Mai – Juin 2021



## TARN (81)

### GRETA MIDI-PYRÉNÉES NORD

#### ALBI

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Les gestes et techniques professionnels de l'hôtellerie/restauration**

2 minimum, 6 maximum avec entrée et sortie permanente

Accueil/positionnement (point situation individuelle) | Apports théoriques liés au métier | Les gestes barrières et protocoles sanitaires en restauration | Rappel des règles de l'hygiène alimentaire | Mises en situations pratiques avec remise à niveau des gestes professionnels | Evaluation et Bilan.

de 14h à 70h,

Mai – Juin – Juillet 2021

**Nom de la formation :**

Effectif de la formation :

Contenu de formation :

Durée et rythme de formation :

Date de formation :

**Les gestes et techniques professionnels de l'hôtellerie/restauration**

10 minimum, 12 maximum avec entrée et sortie permanente

Accueil/positionnement (point situation individuelle) | Apports théoriques liés au métier | Les gestes barrières et protocoles sanitaires en restauration | Rappel des règles de l'hygiène alimentaire | Mises en situations pratiques avec remise à niveau des gestes professionnels | Evaluation et Bilan.

70h, temps plein

du 07/06/2021 au 18/06/2021