



FORM'ACTION

Formez-vous à la réussite

Organisme de formation et de conseil

Tél. 06.78.92.69.83 / Mail : formaction.corse@gmail.com

www.formactioncorse.com

FORMATION CUISINER DES TAPAS



Public : Tout public

Informations complémentaires sur le public visé :

Toute personne qui souhaite maîtriser la réalisation de TAPAS
(DE, Salariés, Chefs d'entreprise)

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

Objectifs :

Acquérir toutes les compétences nécessaires à la fabrication de TAPAS dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité (Aspects théoriques et mises en application pratique) :

- dans le contexte d'une création d'entreprise (Bar à Tapas)
- ou sous la responsabilité d'un chef de cuisine (Salarié en Restauration commerciale)

Validation et sanction :

Attestation de formation obligatoire en « Hygiène Alimentaire » - DRAAF

en application de la Loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime) et délivrance d'une **Attestation de Compétence**

Evaluation des compétences acquises tout au long de la formation

Programme :

1 - MODULE « Hygiène alimentaire, réglementation et approvisionnement » - 35 heures

- Connaître et appliquer les normes d'hygiène et de sécurité de la restauration (formation obligatoire en Hygiène Alimentaire avec attestation DRAAF - 14 heures)
- Connaître et appliquer les principes de la méthode HACCP
- Etablir les procédures relatives aux systèmes de réception, de surveillance, de vérification, d'enregistrement et d'actions correctives.
- Evaluer les quantités d'ingrédients à commander, les réceptionner et les stocker
- Effectuer l'ensemble des approvisionnements auprès des fournisseurs identifiés
- Conditionner et stocker les denrées alimentaires
- Nettoyer et ranger les locaux et le matériel
- Connaître la réglementation : Permis d'exploitation, Licences, Affichages obligatoires....



FORM'ACTION

Formez-vous à la réussite

Organisme de formation et de conseil

Tél. 06.78.92.69.83 / Mail : formaction.corse@gmail.com

www.formactioncorse.com

2 - MODULE « Fabrication des Tapas » - 49 heures

- Connaître l'histoire des Tapas
- Connaître les différents types de produits
- Connaître les différents types de matériels et les différents types de cuissons et leur utilisation
- Pouvoir élaborer des Tapas salés et des Tapas sucré
- Pouvoir créer une Carte de Tapas

3 - MODULE « Accueil et commercialisation » - 21 heures

- Accueillir les clients, prendre les commandes et servir
- Vendre et encaisser
- Gestion d'entreprise : Pouvoir créer une fiche technique et tenir compte des coûts (gestion des coûts de revient)

Session du 18/10/2021 au 05/11/2021,

Lieu de la formation : BELLA CIAO RESTAURANT/PIZZERIA, PORT DE PLAISANCE DE TOGA - 20200 BASTIA

Durée : 105 Heures en centre

Référent formation : Marguerite Virgitti

Téléphone : 06 78 92 69 83

Adresse mail : formaction.corse@gmail.com

PRIX DE LA FORMATION

105 heures x 19€/heure = 1995€ TTC

Financiers : BENEFICIAIRE DE L'ACTION/OPCO du salarié/AGEFICE Chef d'entreprise /PÔLE EMPLOI (faire une demande d'AIF)

Formation éligible au financement CPF (Compte Personnel de Formation)

Code CPF - 237098

Code Certif Info - 85007