

## EN INITIAL



- **Durée de la formation**  
2 ans
- **Périodes en entreprise**  
14 semaines /cycle
- **Statut**  
Lycéen sous statut scolaire – formation initiale
- **Public accueilli**  
Elèves issus de classe de 3ème et/ou réorientation

### ORGANISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage (réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement, utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage)
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

### PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine (contrôler les denrées nécessaires à sa production, mettre en place et maintenir en état le poste de travail, appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées) Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel (adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise, communiquer au sein de l'entreprise, avec les client et les tiers)

#### Informations

M.Marillat, directeur délégué des formations  
[vincent.marillat@ac-versailles.fr](mailto:vincent.marillat@ac-versailles.fr)

Mme Thomas, responsable du bureau des entreprises  
[christelle.thomas@ac-versailles.fr](mailto:christelle.thomas@ac-versailles.fr)

06.11.92.86.36

Lycée des Métiers Auguste Escoffier 77 rue de Pierrelaye, Eragny-sur-Oise

Retrouvez le site  
de notre lycée

