

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES (suite)

Pour la fonction appréciation :

- Vérifier la qualité des denrées et des produits culinaires.
- Harmoniser l'utilisation des mets et des vins.
- Extraire les particularités d'une préparation en vue de leur exploitation pour la vente.
- Prendre en compte les résultats des analyses bactériologiques.
- Contrôler les réactions physico-chimiques des aliments.
- Contrôler la rentabilité d'une production.

Pour la fonction communication :

- Collaborer avec le chef de cuisine.
- Animer son groupe de production.
- Assurer la formation des commis ou adjoints.
- Entretenir de bonnes relations avec les autres services .
- Présenter des propositions de menus, des prestations.
- S'exprimer en langue étrangère (anglais de préférence) dans le domaine de la restauration.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

MATIERES D'ENSEIGNEMENT GENERAL	Heures
FRANCAIS	72.00
OUVERTURE SUR LE MONDE	48.00
ANGLAIS	72.00
MATHEMATIQUES	48.00
SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES	72.00
INFORMATIQUE	48.00
GESTION	48.00
MATIERES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	
TRAVAUX PRATIQUES	144.00
TECHNIQUES APPLIQUEES	72.00
TECHNOLOGIE CUISINE	48.00
SCIENCES ALIMENTAIRES	48.00
SCIENCES EQUIPEMENT	24.00
ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL	48.00
TOTAL	840.00

Pour nous trouver : Quelques repères !

Station de bus N° 6 - Arrêt « Ecole de Commerce »



Direction
 Montpellier Nord-Ouest
 Sup de Co
 Rond point d'ALCO
 Hôtel du Département (C. Général)
 Lycée Jean MONNET
 SANOFI
 MOSSON

INSTITUT CONSULAIRE DE FORMATION
 PÔLE FORMATION DE LA CCI DE MONTPELLIER
 2300, avenue des Moulins
 34185 Montpellier Cedex 4
 Tél : 04 67 10 25 73 - fax : 04 67 10 26 28
info@icf-montpellier.com
www.icf-montpellier.com

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier