

**RÉALISE-
TOI!**

CUISINE PROFESSIONNELLE

FORMATION CONTINUE



Collège LaSalle

+30 ANS AU MAROC

Vous êtes ?

- Passionné(e) de cuisine et de gastronomie souhaitant approfondir vos connaissances
 - Cadre ou dirigeant dans le domaine des Arts Culinaires & Hôtellerie, désireux de vous outiller pour mieux gérer vos équipes
- Ce programme de formation continue est pour vous !

Objectifs du programme

Cette formation vous permettra de :

- Vous initier aux techniques de la cuisine professionnelle
- Acquérir les bases du métier de cuisinier
- Maîtriser l'organisation et la production culinaire

Durée et mode de la formation

- Formation hybride : en présentiel
- 4 mois
- En soirs et week-ends

Modalités d'admission

Étude de dossier de candidature selon :

- Votre formation de base
- Votre expérience professionnelle
- La nature du poste que vous occupez (s'il y'a lieu)

Corps professoral expert

Vous serez accompagné tout au long de votre formation par un corps enseignant de haut niveau ayant une grande expertise et expérience dans le domaine des Arts Culinaires et de la Gastronomie, aussi bien au Maroc qu'à l'international.

Axes de la formation

- Démarche qualité de la cuisine professionnelle
- Hygiène et sécurité de la cuisine
- Organisation de la production de cuisine
- Mise en œuvre des techniques de base du métier de cuisinier
- Préparation et dressage des plats (marocain et du monde)
- Initiation à la pâtisserie professionnelle

+212 522 87 95 87

www.collegelasalle.ma



**RÉSEAU
LCI ÉDUCATION
MEMBRE**