



ROYAL MANSOUR
L'ACADÉMIE

FICHE FORMATION

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et envoyer un dossier de candidature complet avant la date limite
- Participer à un test psychotechnique
- Participer à un entretien de motivation en français suite aux résultats du test psychotechnique et à l'étude du dossier de candidature
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription

PRÉREQUIS

Avoir 18 ans ou plus
Validation du Tronc Commun - (1ère année de lycée) ou plus

RYTHME DE LA FORMATION

Mode en alternance

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

DIPLÔMES

- Certificat de Qualification de l'Académie du Royal Mansour
- Certificat de FERRANDI Paris, France

CONTACT

candidatures@royalmansouracademie.com

COMMIS DE SERVICE

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement Professionnel:

- Préparations fondamentales et techniques de cuisson
- Préparation des produits et matériels
- Préparation des denrées
- Service en salle
- Maintenance des locaux
- Hygiène, santé et sécurité
- Étiquette et protocole

Enseignement Général:

- Communication en français et en anglais
- Histoire-géographie
- Éducation physique et sportive

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens de fin de module
- Examens de fin de formation
- Rapports de stage

OBJECTIFS

À l'issue de votre formation, vous serez capable de:

- Participer au service en salle
- Maîtriser les bases de l'organisation d'une cuisine en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Maîtriser la préparation des denrées
- Maîtriser les bases des techniques de cuisson
- Communiquer dans un contexte professionnel

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif et ne constituent pas un engagement contractuel de l'Académie du Royal Mansour