



# Aide de cuisine

programme d'évaluation et  
programme de formation certifiant



# Apprendre à cuisiner



- Démontrer des compétences en cuisine froide et chaude, et desserts
- Préparer et présenter des plats froids: entrées, salades, garnitures
- Apprêter des mets chauds peu compliqués : légumes, féculents, pâtes, riz
- Connaître les termes culinaires de base
- Eplucher, laver et couper les légumes
- Garnir les plats ou les assiettes avec soin; les passer au personnel de service
- Utiliser et entretenir les installations et les machines de cuisine
- Nettoyer, entretenir et ranger les ustensiles de cuisine, les machines et les équipements de travail
- Connaître la hiérarchie et le fonctionnement de la cuisine
- Assurer l'hygiène, la propreté et l'ordre dans la cuisine

## Durée

12 mois (formation), renouvelable selon l'évolution

3 mois (évaluation)

## Horaire

Selon la planification du métier

## Lieux

Mayens-de-Chamoson, St-Gingolph, Sion, Vernamiège, Vétroz, Vouvry

## Profil

- 16 à 55 ans
- Permis F, B (formation)
- Permis N, F, B (évaluation)
- Français niveau A2 (formation)
- Français niveau A1 (évaluation)

## Spécificités

Horaires irréguliers

Contact avec des produits non halal

## Certificat

Reconnaissance institutionnelle des pratiques professionnelles (RI-PP) par Hôtel & Gastro formation Valais

