

Débutez votre carrière de futur(e) professionnel(le) de la cuisine !



**Titre professionnel**

**Commis de cuisine**

### La formation en bref

Le métier de commis de cuisine est la première étape indispensable de la carrière d'un(e) futur(e) professionnel(le) de la cuisine. Son rôle est d'assister techniquement dans la préparation et la réalisation de plats chauds, entrées et desserts. Financement de la formation par la **Région Centre-Val de Loire** ouvrant droit à rémunération.

- 527 heures en centre  
308 heures en entreprise
- **Formation de novembre 2024 à mai 2025**



Découvrez la fiche  
formation sur notre  
site internet  
[greta-cvdl.fr](http://greta-cvdl.fr)

### Réunions d'information



**08/10/2024 à 9 h 30**  
**05/11/2024 à 9 h 30**



**Greta Centre-Val de Loire**  
**Site du lycée Claude de France**  
**9 avenue de Paris**  
**41200 Romorantin-Lanthenay**



**07 57 50 62 78**  
**[Emilie.Clezardin@ac-orleans-tours.fr](mailto:Emilie.Clezardin@ac-orleans-tours.fr)**

" Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire et de l'Etat dans le cadre du Pacte régional Investissement pour les Compétences. "