

**ANNEXE 3.3.2 – Durée recommandée des formations selon la fonction du personnel de restauration**

Fonction	Module 1	Module 2	Module 3	Module 4	Options particulières
	Hygiène et sécurité alimentaire	Techniques culinaires	Entretien des locaux	Organisation du travail	
<b>Chef de cuisine et Chef de production</b>	5 jours	<b>Ces compétences doivent être acquises grâce au diplôme professionnel</b>			Conception menu : 3 jours Gestion des stocks : 5 jours Animation d'une équipe : 5 jours
<b>Pâtissier</b>	5 jours	Diplôme BEP Pâtissier	-	-	Pâtisseries et viennoiseries Appareils et crèmes Entremets et mousses
<b>Cuisinier</b>	5 jours	CAP BEP Cuisine	-	-	-
<b>Aide de cuisine</b>	3 jours	5 jours	2 jours		Cuisine de composition et d'assemblage : 3 jours
<b>Chauffeur livreur</b>	1 jour	-	-	1 jour	Sensibilisation aux coûts alimentaires : 3 jours
<b>Magasinier</b>	5 jours	CAP ou BEP de cuisine souhaitable		3 jours	Rôle de l'acheteur : Connaissances réglementaires
<b>Agent de restauration</b>	3 jours	2 ou 3 jours	3 jours	1 jour	Accueil du public : service et animation des restaurants