

Code Module	Modules	Durée	
		en jours	en heures
ACC0	L'accueil (tous les CQP)	1	7
ACH2	Sélectionner et contrôler les approvisionnements	1	7
ACH3	La gestion des stocks	2	14
COM1	L'image de soi : améliorer son image	1	7
COM2	Optimiser sa communication	1	7
COM3	Gérer les conflits	1	7
CUI2	Les fiches techniques : conception	1	7
CUI3	Connaissance des produits alimentaires	4	28
CUI4	Réalisation de plats	16	112
DRO1	Le contrat de travail, instruction civique	1	7
DRO2	La convention collective de l'hôtellerie-restauration	1	7
ENV1	Sensibilisation à l'Eco environnement	1	7
HACCP1	Appliquer les méthodes HACCP	2	14
HACCP2	Perfectionnement HACCP	1	7
HYG5	Guide des bonnes pratiques d'hygiène en hôtellerie restauration / RABC	1	7
LAB1	Les labels hôteliers face au classement par les étoiles	1	7
LAB3	Les labels en restauration	1	7
MAN3	Gérer son temps de travail	1	7
QUA1	Appréhender les bases de la qualité	1	7
SEC1	Les risques incendie	1	7
SEC3	Prévention des risques liés à l'activité physique (ergonomie)	1	7
SEC4	Le secourisme au travail	2	14
TRE1	Rédiger un CV, Appréhender les différentes sources d'emploi	1	7
TRE2	Réussir son entretien d'embauche, rédiger une lettre de motivation	1	7
SOUS TOTAL		45	315

Modules optionnels			
FRA1	S'exprimer et comprendre un client en français - niveau 1	10	70
FRA2	S'exprimer et comprendre un client en français - niveau 2 - avec écrits professionnels	5	35

41 quater rue de Matignon 64100 BOUCAU

Tel : 05.59.55.27.83 – Fax : 05.59.59.28.24

E-mail : commercial@ifpc-formation.com / www.ifpc-formation.com

« Il faut être enthousiaste de son métier pour y exceller » Diderot