

## CUISINE ACTUELLE DU GIBIER

451102U11E1

ESIT

Horaire :	<b>Mercredi 17h00 - 22h00</b>
Professeur :	<b>M. BAYET Samuel</b>
Local :	<b>Cuisine 2 (2ème étage – niveau + 3)</b>
Prix :	<b>59 €</b>



Début et fin de formation :	<b>10/11/2021</b> <b>19/01/2022 CERBA*</b>
Nombre de périodes :	<b>50</b>
Epreuve certificative :	<b>12/01/2022</b>
2 <sup>ème</sup> session :	<b>26/01/2022</b>

<b><u>Capacités préalables requises :</u></b>	<b>Attestation de réussite «Base de restauration» et «Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets UF1» ou «Base de restauration diététique 1»</b>
<b><u>Titre délivré :</u></b>	<b>Attestation de réussite « Cuisine actuelle du gibier »</b>

\* CERBA : Correction des examens, remise des attestations de réussite et des motivations d'ajournement

### **Calendrier éphéméride en annexe**

*Horaire donné à titre indicatif, susceptible de changer. Seul l'horaire affiché aux valves de l'établissement aura valeur officielle.*