

RESTAURATION : ENTREES ET PLATS DE FÊTE

451101U21E1 ESST

| | |
|--------------|---|
| Horaire : | Mardi 17h30 - 21h40 |
| Professeur : | M. BAYET Samuel |
| Local : | Cuisine 2 (2 ^{ème} étage – niveau +3) |
| Prix : | 75.80 € |



| | ENTRÉES PLATS DE FÊTE 1 Fêtes de fin d'année | ENTRÉES PLATS DE FÊTE 2 Crustacés mollusques et poissons | ENTRÉES PLATS DE FÊTE 3 Agneau, veau, volaille |
|-----------------------------|---|---|---|
| Début et fin de formation : | 13/10/2020 08/12/2020 | 15/12/2020 23/02/2021 | 02/03/2021 04/05/2021 |
| Nombre de périodes : | 3 x 40 | | |
| Epreuve certificative : | 08/12/2020 | 23/02/2021 | 04/05/2021 |
| CERBA* | 02/06/2021 | | |
| 2 ^{ème} session : | 05/01/2021 | 09/03/2021 | 25/05/2021 |

| | |
|--|--|
| Capacités préalables requises : | Attestation de réussite « Cuisine 1 » ou test d'admission (pratique et théorique) |
| Titre délivré : | Attestation de réussite « Restauration : Entrées et plats de fête » |

* 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.