



## Cuisine Restauration : Premier Commis de Cuisine

**1<sup>er</sup> Commis de Cuisine : 452200S10D1**  
**DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX**

### UNITES D'ENSEIGNEMENT CONSTITUTIVES DE LA SECTION

Intitulés	Classement des unités	Codification des unités	Unités déterminantes	Nombre de périodes	Domaines de formation	Correspondances UAA	ECVET
Premier(e) commis de cuisine : sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	<b>ESIT</b>	452202U11D1		40		UAA1	10
Premier(e) commis de cuisine : gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	<b>ESIT</b>	452203U11D1		200			
Premier(e) commis: Découvertes des métiers de la restauration	<b>ESIT</b>	452201U11D1		24		UAA2	10
Premier(e) commis: sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	<b>ESIT</b>	452202U11D1		40			
Premier(e) commis: gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple	<b>ESIT</b>	452203U11D1		200			
Stage : premier(e) commis	<b>ESIT</b>	452205U11D1		100			
Epreuve intégrée : premier(e) commis	<b>ESIT</b>	452200U12D1		20			

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	<b>384</b>
B) nombre de périodes professeur	<b>294</b>
C) nombre d'ECVET de la formation	<b>20</b>