

Lundi 4, mardi 5 et mercredi 6 novembre 2024

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Jacky
BLETZACKER**
Chef de cuisine

Objectifs pédagogiques

- Utiliser différentes techniques professionnelles élémentaires et savoir les adapter aux préparations et cuissons de plats élaborés.
- Réaliser des recettes évolutives associant plusieurs gestes techniques des bases de cuisine.

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
TOURISME HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Rappel des connaissances de base

- Les matériels et ustensiles
- Les termes culinaires
- Les matières premières et leurs caractéristiques de qualité

Les règles d'hygiène et de sécurité

- Le stockage des denrées et le contrôle
- La marche en avant
- L'hygiène corporelle

Perfectionnement des techniques professionnelles

- Préparation des denrées
- Maîtrise des différents modes de cuisson : griller, rôtir, frire, sauter, pocher, ...
- Préparation et finalisation des garnitures en accord avec les plats réalisés
- Maîtrise de l'« à point » de cuisson et des assaisonnements
- Adopter les techniques professionnelles simples et efficaces nécessaires à un travail de production

Réalisation de recettes

- Organisation de son poste de travail
- Mise en place pour un service
- Progression du travail
- Dressage et présentation

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140 €, prix net



Lieu

CEFP

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

