

Lundi 24, mardi 25 et jeudi 26 février 2025
Lundi 3, mardi 4 et mercredi 5 novembre 2025
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

Rappeler les connaissances de base en cuisine

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

Revoir les règles de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité

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

Perfectionner ses techniques professionnelles

- Préparer son poste de travail et les denrées
- Maîtriser des différents modes de cuisson : griller, rôtir, frire, sauter, pocher, l' « à point » ...
- Organiser la production des fruits, légumes, viandes et poissons
- Maîtriser des assaisonnements et des sauces
- Adopter les techniques professionnelles simples et efficaces nécessaires à un travail de production

Réaliser et mettre en oeuvre des recettes

- Organiser son poste de travail
- Mettre en place pour un service
- Suivre la progression du travail
- Dresser et présenter sur assiette

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

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

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

