

**Lundi 16, mardi 17 et mercredi 18 septembre  
2024**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Jean-Paul  
BOSTOEN**  
Un Des Meilleurs  
Ouvriers de France

## Objectifs pédagogiques

- Redécouvrir les techniques de préparations, de cuissons et de mises en valeur des viandes et gibiers.
- Maîtriser les préparations et justes cuissons adaptées aux différentes catégories de viandes et gibiers.
- Apporter de nouvelles propositions ou suggestions à la carte de son établissement.

## 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

### Connaître les produits

- Définir les types de gibiers (sauvage, élevage...)
- Classifier les espèces commercialisables
- Savoir définir les caractéristiques de qualité
- Déterminer les catégories et les choix de transformation
- Connaître les filières d'approvisionnement et les périodes d'achat
- Prendre connaissance de la législation et les obligations

### Maîtriser les techniques professionnelles de transformation

- Choisir les morceaux les plus utilisés en restauration
- Connaître les spécificités de la cuisine des gibiers : présentations particulières, farces, marinades...
- Aborder les techniques de préparations préliminaires
- Déterminer la faisabilité en restauration
- Réaliser des recettes finalisées sur assiette et/ou sur plat

### Développer une démarche créative de propositions à la clientèle

- Définir les principes de base
- Choisir les types de sauces et accompagnements
- Déterminer des associations de saveurs

### 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](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://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 A 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

