

**Lundi 31 mars, mardi 1er et mercredi 2 avril
2025**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Thibaut
GAMBA**

Chef de cuisine étoilé
au Guide Michelin

Objectifs pédagogiques

- Mettre en oeuvre une démarche créative basée sur la connaissance des techniques professionnelles, des produits raffinés et végétaux de saison.
- Renouveler son offre et améliorer ses propositions d'entrées.

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 HOTELIERIE
RESTAURATION LOISIRS
Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Connaître les produits et les techniques de réalisation

- Choisir les ingrédients, produits et matières premières (critères de qualité).
- Appliquer les techniques et méthodes de transformation (trier, nettoyer, tailler, cuire...).
- Limiter les pertes des matières premières.
- Savoir travailler les éléments de base et produits simples pour respecter le goût et les textures.
- Maîtriser les modes de cuissons et de transformations.
- Conserver les intérêts nutritionnels.
- Trouver les circuits et réseaux de distribution des marchandises.

Appréhender la notion de création culinaire pour les entrées

- Savoir organiser sa réflexion et mettre en oeuvre une démarche créative : associer les saveurs et les textures.
- Concevoir une offre d'entrées correspondant aux attentes de la clientèle.
- Réaliser des recettes commercialisables.
- Adapter les présentations spécifiques aux produits réalisés.
- Mettre en valeur les productions par des dressages contemporains (sur assiettes, sur plats), décoration, mariages de couleurs.
- Créer des éléments d'accompagnement (condiments, pickles, chutney...), des sauces et assaisonnements spécifiques.

Organiser le travail de mise en place, respecter les règles d'hygiène et calculer les coûts

- Connaître la saisonnalité des produits.
- Choisir les appellations et mise en avant à la carte et dans les propositions.
- Calculer les coûts et faisabilité (fiches techniques).
- Informer le client et promouvoir des propositions dans une démarche de découverte.
- Maîtriser les méthodes de conservation, barèmes de cuisson.
- Appliquer les règles d'hygiène en vigueur.

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

