

Techniques créativité culinaire : cuisson des viandes et volailles

Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30

**Session intra-entreprise
& sur mesure**
Nous consulter

Opérateur de compétences

Thématique

- Cuisine techniques professionnelles

Action de formation

- Techniques créativité culinaire

Objectifs généraux

- Créer de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- Décorer ses plats avec créativité
- Connaître les techniques de valorisation des plats



Objectifs pédagogiques

- Perfectionner les techniques de préparation, de cuisson et de mise en valeur des viandes et volailles afin de créer des plats créatifs et valoriser les produits de saison.
- Maîtriser les cuissons adaptées aux différentes catégories de viandes et volailles et proposer de nouvelles présentations pour enrichir la carte de son établissement.

Contenus de la formation

Connaître les produits du marché

- Définir les caractéristiques de qualité des viandes et volailles.
- Déterminer la catégorie à utiliser suivant les choix de plats à réaliser.
- Stocker et conserver pour préserver la qualité.
- Utiliser les bons modes et techniques de cuissons.
- Aborder les différents points de législation.

Maîtriser les techniques professionnelles

- Savoir réaliser les techniques de préparation et mise en place.
- Présentations particulières, farces, ...
- Les techniques de préparations
- La faisabilité en restauration
- Réalisations de recettes finalisées sur assiette et dégustées par les participants

La démarche créative grâce à la maîtrise ...

- ... des principes de base
- ... des techniques professionnelles
- ... 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

Techniques créativité culinaire : cuisson des viandes et volailles

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 TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

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

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

Coût

1140 €, prix net

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

