



★ **M. Jacky BLETZACKER**
Chef de cuisine

Dates de la formation

Lundi 13, mardi 14, mercredi 15 et jeudi 16 septembre 2021
4 jours, soit 28 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

S'initier aux différentes techniques professionnelles de base nécessaires à une activité de cuisinier : découpes et cuissons élémentaires des viandes et poissons, connaissances de base sur les potages, les œufs et les légumes et réalisations sucrées de crèmes et de pâtes.

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.

Public et pré-requis

Aides de cuisine, Cuisiniers
Pré-requis

Coût

1 250 €, prix net.

Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

BASE DE CUISINE INITIATION NIVEAU I

► Programme détaillé

► Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

► Utilisation du vocabulaire professionnel et des fiches techniques

► Connaissance des matériels et des équipements

- De préparation : couteaux, robot-mixer, cutter, batterie de cuisine, mandoline
- De cuisson : four, salamandre, piano
- De conservation et de stockage : chambres froides positive et négative, réserves

► Connaissances des critères de qualité et d'achat des produits :

- Les B.O.F, les poissons, les viandes, les fruits, les légumes, les épices, les condiments et les différentes gammes de produits

► Maîtrise des techniques

- Préparations préliminaires : épluchage, taillages, découpages
- Cuissons : braiser, ragoût, pocher, griller, rôtir, frire, sauter, sous vide, vapeur,...
- Maîtrise de l'« à point » de cuisson et des assaisonnements
- Préparation des garnitures en accord avec les plats réalisés
- Préparations de base des potages et des œufs
- Réalisation des sauces par décoction, infusion, liaison et émulsion
- Réalisations sucrées de base (pâtes, crèmes, biscuits...)

► Bilan du stage

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