

**Lundi 9, mardi 10 et mercredi 11 mars 2026**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Marc  
REMY**  
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

- Identifier et utiliser correctement les matériels et ustensiles de cuisine.
- Définir et appliquer les termes culinaires essentiels.
- Reconnaître les matières premières et évaluer leurs caractéristiques de qualité.

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

- Appliquer les règles de stockage des denrées et réaliser les contrôles nécessaires.
- Respecter et organiser la marche en avant dans les ateliers de cuisine.
- Maintenir une hygiène corporelle rigoureuse et adaptée aux activités culinaires.

### 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 et préparer efficacement son poste de travail.
- Mettre en place les préparations pour le service.
- Suivre et contrôler la progression des différentes étapes de travail.
- Dresser et présenter les préparations sur assiette de manière attrayante.

### 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

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

