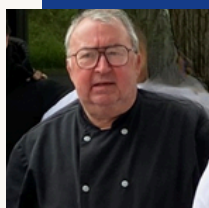


## Bases de cuisine : initiation niveau 1

**Lundi 19, mardi 20 et mercredi 21 janvier 2026**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Marc  
REMY**  
Chef de cuisine

### 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.

### 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

**Organiser le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité**

**Connaître les ustensiles, matériels et équipements de cuisine**

- Pour préparer : couteaux, robot-mixer, cutter, batterie de cuisine, mandoline
- Pour cuire : four, salamandre, piano
- Pour conserver et stocker : chambres froides positive et négative, réserves

**Connaître les 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.

**Maîtriser les techniques professionnelles de base**

- Effectuer les préparations préliminaires : épluchage, taillages, découpages
- Réaliser des cuissons : braiser, ragoût, pocher, griller, rôtir, frire, sauter, vapeur, ...
- Maîtriser de l' « à point » de cuisson et des assaisonnements
- Préparer des garnitures en accord avec les plats réalisés
- Produire des préparations de base pour potages et recettes à base d'œufs
- Réaliser des sauces par décoction, infusion, liaison et émulsion
- Mettre en oeuvre une production sucrée de base (pâtes, crèmes, biscuits...)

**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

