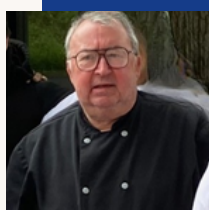


Lundi 22, mardi 23 et mercredi 24 juin 2026

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

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

