



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

Dates de la formation

Mardi 11, mercredi 12 et
jeudi 13 avril 2023
Lundi 27, mardi 28 et
mercredi 29 novembre 2023
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

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.

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 dégustation (analyse organoleptique).
Formation en présentiel collectif

Public et prérequis

Cuisiniers, Aide de cuisine
Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité en cuisine.
Aucun prérequis

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

BASES DE CUISINE APPROFONDISSEMENT NIVEAU II

► Programme détaillé

► Rappel des connaissances de base

- Les matériels et ustensiles
- Les termes culinaires
- Les matières premières et leurs caractéristiques de qualité

► Les règles d'hygiène et de sécurité

- Le stockage des denrées et le contrôle
- La marche en avant
- L'hygiène corporelle

► Perfectionnement des techniques professionnelles

- Préparation des denrées
- Maîtrise des différents modes de cuisson : griller, rôtir, frire, sauter, pocher, ...
- Préparation et finalisation des garnitures en accord avec les plats réalisés
- Maîtrise de l' « à point » de cuisson et des assaisonnements
- Adopter les techniques professionnelles simples et efficaces nécessaires à un travail de production

► Réalisation de recettes

- Organisation de son poste de travail
- Mise en place pour un service
- Progression du travail
- Dressage et présentation

► Bilan du stage

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