



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

Dates de la formation

Lundi 15, mardi 16, mercredi 17 et jeudi 18 novembre 2021
4 jours, soit 28 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Développer ses connaissances professionnelles culinaires avec un apport de techniques nouvelles. Mettre en œuvre des recettes complexes, réaliser des préparations professionnelles, finaliser des plats commercialisables et maîtriser le dressage sur assiettes.

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.

Public et pré-requis

Cuisiniers, Chefs de cuisine

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

BASES DE CUISINE PERFECTIONNEMENT NIVEAU III

► Programme détaillé

► Rappel des connaissances de base

- Le matériel (fours, mixtes, induction...)
- Les ustensiles (matériel spécifique)
- Les termes culinaires
- Les matières premières et leurs caractéristiques

► Rappel des règles d'hygiène et de sécurité

- Stockage des denrées et contrôle
- La marche en avant
- Hygiène corporelle

► Perfectionnement des techniques professionnelles

- Mettre en application les mariages des mets
- Maîtriser un dressage sur assiette
- Associer plusieurs techniques dans la réalisation de recettes complexes

► Organisation professionnelle

- Organiser son poste de travail
- Rédiger les fiches techniques de ses recettes
- Se mettre en place pour un service
- Organiser la progression du travail
- Anticiper le dressage et la présentation

► Bilan du stage

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