

Lundi 16, mardi 17 et mercredi 18 juin 2025

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Frédéric
LEFEVRE**
Chef de cuisine

Objectifs pédagogiques

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

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 toutes les connaissances de base en cuisine

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

Mettre en oeuvre les règles d'hygiène et de sécurité

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

Perfectionner ses techniques professionnelles

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

Savoir planifier et s'organiser au travail

- 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 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

