

Lundi 20, mardi 21 et mercredi 22 avril 2026

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Marc
REMY**
Chef de cuisine

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.

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

Approfondir les techniques culinaires professionnelles

- Approfondir l'utilisation des matériels et équipements spécifiques aux préparations complexes.
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson avancées (cuissons longues, basse température, rôtissage, réduction).
- Adapter les techniques en fonction des matières premières et des résultats attendus.
- Appliquer en permanence les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans un contexte de production professionnelle.

Mettre en œuvre des recettes complexes et des préparations professionnelles

- Réaliser des recettes nécessitant l'enchaînement de plusieurs gestes techniques.
- Mettre en œuvre des préparations élaborées en respectant les fiches techniques et les bonnes pratiques d'hygiène.
- Gérer les temps de production, les cuissons multiples et l'organisation du poste de travail.
- Ajuster les assaisonnements, textures et finitions en cours de réalisation.
- Assurer la régularité et la qualité des préparations destinées à la commercialisation.

Finaliser et valoriser des plats commercialisables

- Finaliser les plats dans le respect des standards professionnels et des normes d'hygiène.
- Maîtriser les techniques de dressage sur assiette
- Mettre en valeur les produits par le choix des formes, couleurs et volumes.
- Adapter le dressage au type de service et au public visé.
- Évaluer la qualité finale des plats avant envoi ou présentation au client.

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

**MON
COMpte
FORMATION**

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

