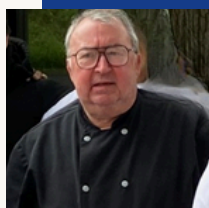


**Lundi 20, mardi 21 et mercredi 22 avril 2026**

**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 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

### 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](mailto:fpc@cefppa.eu)**

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://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

