

**Lundi 24, mardi 25 et mercredi 26 juin 2024**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Jacky  
BLETZACKER**  
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

### 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

- Le stockage des denrées et le contrôle
- La marche en avant
- L'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 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](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

CEFP

## 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

