

Bocaux, semi-conserves et produits stérilisés

Lundi 23, mardi 24 et mercredi 25 mars 2026

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Philippe
REINHARDT**

Maitre Boucher -
Charcutier Traiteur

Objectifs pédagogiques

Connaitre les techniques de mise en place, de cuisson et conservation des aliments et plats cuisinés afin de proposer à sa clientèle une offre "bocaux, semi-conserves et produits stérilisés" à consommer sur place ou à emporter.

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 HOTELIERIE
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Déterminer le marché actuel

- Être capable de définir les prestations proposées
- Analyser la tendance actuelle et l'attente de la clientèle

Appliquer les techniques professionnelles

- Maîtriser pour les différents aliments : les techniques de mise en bocaux, en conserve et semi-conserve
- Mettre en place la démarche en respectant la réglementation
- Optimiser la prestation grâce au test qualité

Calculer des coûts à l'aide de supports

- Réaliser des fiches techniques des plats préparés
- Calculer des prix de revient

Être capable de développer sa créativité

- Aborder une démarche de créativité et de renouveau pour les bocaux et semi-conserves
- Définir des mariages de saveurs et de produits différents
- Adapter des présentations spécifiques aux produits réalisés

Réaliser et développer des recettes :

- A base de poissons, de légumes, produits carnés, ...
- Pour les suggestions suivant les "affaires" du marché
- Pour la vente à emporter

Apprendre à développer sa présentation

- Valoriser la présentation et mettre en valeur la production

Bilan de la formation

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

Bocaux, semi-conserves et produits stérilisés

Modalités d'accès

Professionnels de la 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

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

