

**Mardi 2, mercredi 3 et jeudi 4 avril 2024**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Frédéric  
LEFEVRE**

**Chef de cuisine étoilé  
au Guide Michelin**

## Objectifs pédagogiques

- Diversifier les propositions de garnitures : accompagnements des plats, légumes, pâtes, céréales...
- Découvrir des produits, des techniques et des mariages de saveurs au goût du jour.

## 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

### La connaissance du marché

- Rappel des critères de qualité et de sélection des produits
- Analyse des produits disponibles sur le marché
- Découverte des méthodes de conservation
- Maîtrise des critères d'achat
- Les légumes oubliés
- Les autres accompagnements

### Les techniques professionnelles

- Les préparations et les transformations
- Les modes de cuisson

### Les associations possibles

- Les présentations sur assiette ou/et sur plat
- Les volumes et les couleurs

### Le choix des garnitures par rapport au plat principal

- Les accords classiques
- Les accompagnements originaux
- Les tendances de consommation
- Les mariages de saveurs
- La créativité dans les propositions

### Réalisation et conception d'accompagnements variés et nombreux autour d'une recette

- Poissons, crustacés
- Viandes, abats, gibiers

### 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

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

