

**Lundi 14, mardi 15 et mercredi 16 octobre 2024**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Frédéric  
LEFEVRE**

**Chef de cuisine  
Consultant**

## 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

### Connaître les produits disponibles et leur saisonnalité

- Savoir définir les critères de qualité et de sélection des produits
- Analyser les marchandises disponibles sur le marché
- Connaître les méthodes de conservation et stockage
- Maîtriser les critères d'achat
- Rechercher des produits spécifiques et les légumes oubliés
- Référencer d'autres accompagnements

### Aborder les différentes techniques professionnelles de traitement

- Savoir nettoyer, préparer et transformer des marchandises
- Définir et appliquer les modes de cuisson adaptés

### Maîtriser une démarche de créativité et de mariages possibles

- Réaliser des présentations sur assiette ou/et sur plat
- Appliquer les notions de volumes et de couleurs dans les dressage

### Choisir des garnitures par rapport à l'élément principal

- Connaître les accords classiques
- Définir des accompagnements originaux
- Prendre en considération les tendances de consommation
- Réaliser des mariages de saveurs maîtrisés
- Mettre en place une démarche de créativité dans les propositions

### Réaliser et concevoir des accompagnements variés et nombreux autour de plusieurs recettes

- Choisir et produire des garnitures, accompagnements pour poissons, crustacés, produits de la mer, 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

CEFP A 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

