



Garnitures : nouvelles propositions

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 HOTELLERIE
 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





Garnitures : nouvelles propositions

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**, 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

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 guizz et de guestionnaires.
- 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



