

Possibilité d'intervenir dans vos locaux

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Daniel
ZENNER**
Formateur culinaire

Objectifs pédagogiques

- Connaître et intégrer dans sa cuisine, de la cueillette à la dégustation, l'utilisation des herbes, des fleurs, plantes et champignons.
- Comprendre l'harmonie des différents saveurs pour mettre en valeur les caractères aromatiques des mets dans une démarche créative.

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

Découvrir et développer ses connaissances sur les herbes, les fleurs, les plantes et champignons

- Découvrir et cuisiner les plantes et végétaux pour pratiquer une cuisine contemporaine, créative, personnelle et saisonnière.
- Identifier les différentes plantes, fleurs et autres végétaux comestibles dans leur milieu naturel pouvant être glanés dans les espaces autour de son établissement suivant les saisons.
- Connaître les autres produits à disposition disponibles dans les circuits d'approvisionnement traditionnels (marché, détaillant).

Sensibilisation à l'univers olfactif et gustatif

- Apprendre et réapprendre à goûter et sentir.
- Identifier les goûts et saveurs des différents produits les plus couramment utilisés en cuisine.

Intégrer les herbes, les plantes, les fleurs et les champignons dans une cuisine variée et inventive

- Découvrir les différentes façons d'apprêter les produits grâce à l'analyse de nombreuses recettes de menus élaborées par des chefs de cuisine créatifs
- Conserver et conditionner les récoltes pour garder toutes les qualités des produits (séchage, macération ou infusion, conservation dans différents liquides, au froid ...).
- Choisir les végétaux selon leurs vertus bénéfiques permettant d'apporter une touche esthétique et des saveurs différentes à vos recettes, plats à la carte ou menus au quotidien.

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, 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

Nous consulter



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 et théorique alternant découvertes visuelles de plantes déjà cueillies ou sur pied lors de sorties botaniques.
- 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

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

