

Lundi 12, mardi 13 et mercredi 14 février 2024

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Jean-Paul
BOSTOËN**
Un Des Meilleurs
Ouvriers de France

Objectifs pédagogiques

- Redécouvrir les techniques de préparations, de cuissons et de mises en valeur des viandes et volailles.
- Maîtriser les préparations et justes cuissons adaptées aux différentes catégories de viandes et volailles.
- Apporter de nouvelles propositions ou suggestions à la carte de son établissement.

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

Connaissance des produits

- Caractéristiques de la qualité des viandes et volailles
- Détermination de la catégorie et des choix (transformations...)
- Les morceaux les plus utilisés en restauration
- Les modes de cuisson
- La législation

Maîtriser les techniques professionnelles

- Habillage, découpages
- Présentations particulières, farces, ...
- Les techniques de préparations
- La faisabilité en restauration
- Réalisations de recettes finalisées sur assiette et dégustées par les participants

La démarche créative grâce à la maîtrise ...

- ... des principes de base
- ... des techniques professionnelles
- ... des associations de saveurs

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

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

