

Techniques de cuisson : viandes et volailles

3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Patrick
BERTRON**
Chef de cuisine -
Consultant

Objectifs pédagogiques

- Perfectionner 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

Connaître les produits du marché

- Définir les caractéristiques de qualité des viandes et volailles.
- Déterminer la catégorie à utiliser suivant les choix de plats à réaliser.
- Stocker et conserver pour préserver la qualité.
- Utiliser les bons modes et techniques de cuissons.
- Aborder les différents points de législation.

Maîtriser les techniques professionnelles

- Savoir réaliser les techniques de préparation et mise en place.
- 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

Les viandes et les volailles : techniques de cuisson

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

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

