

Lundi 16, mardi 17 et mercredi 18 mars 2026

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 frais, des techniques et des mariages de saveurs modernes.

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 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, 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

