

Mardi 8, mercredi 9 et jeudi 10 avril 2024

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Frédéric
LEFEVRE**

**Chef de cuisine étoilé
au Guide Michelin**

Contenus de la formation

Classification des sauces et connaissances des produits

- Les fonds, jus, sauces liées
- Les réductions
- Les émulsions chaudes et froides
- Choix des matières premières
- Critères de qualité et sélection
- Tendances de consommation

Méthodes d'élaboration et maîtrise technique

- Fonds et jus de base, glaces, demi-glaces (volaille, bœuf, poissons, légumes...)
- Les types de liaisons (par amidon, réduction, texturant, gélifiant...)
- Les condiments (huiles, purées, chutney...)
- Les siphons chauds et froids
- Les réductions : concentration des saveurs
- Les émulsions : spécificités des mélanges

Démarche créative et utilisation

- Réalisation de recettes autour de différentes familles de produits (viandes, volailles, poissons, crustacés, légumes, salades...)
- Les accords mets et sauces classiques et originaux (associations de saveurs)
- Faisabilité et organisation (mise en place)
- Maîtrise et minimisation des pertes

Conservation et respect des règles d'hygiène

- Méthodes et durées de conservation
- Législation et règles d'hygiène

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Objectifs pédagogiques

- Développer ses connaissances techniques concernant les jus, les sauces, les siphons, les émulsions et les réductions basées sur les tendances de la restauration actuelle.
- Rehausser une saveur et apporter du goût à ses plats.

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 HOTELIERIE
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

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

CEFP A 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

