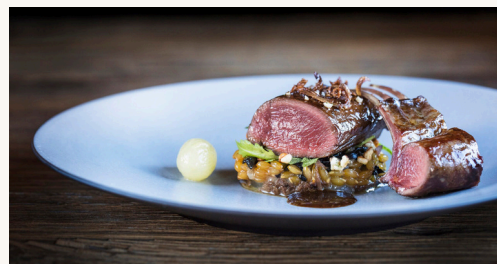


Lundi 10, mardi 11 et mercredi 12 mars 2025

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

- Définir les types et catégories de produits.
- Savoir définir les caractéristiques de qualité.
- Déterminer les catégories et les choix de transformation.
- Connaître les filières d'approvisionnement et les réseaux d'achats.
- Prendre connaissance de la législation et obligations.

Maîtriser les techniques professionnelles de transformation

- Choisir les morceaux les plus utilisés en restauration
- Connaître les spécificités de la cuisine des viandes et volailles (présentations particulières, farces, marinades...)
- Aborder les techniques de préparations préliminaires
- Déterminer la faisabilité en restauration
- Réaliser des recettes finalisées sur assiette et/ou sur plat

Développer une démarche créative de propositions à la clientèle

- Définir les principes de base
- Choisir les types de sauces et accompagnements
- Déterminer 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

