



★ **M. Jacky BLETZACKER**
Chef de cuisine

Dates de la formation

Lundi 27, mardi 28 et
mercredi 29 novembre 2023
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Utiliser différentes techniques
professionnelles élémentaires
et savoir les adapter aux
préparations et cuissons de
plats élaborés.

Réaliser des recettes
évolutives associant plusieurs
gestes techniques des bases
de cuisine.

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 dégustation
(analyse organoleptique).

Formation en présentiel collectif

Public et prérequis

Cuisiniers, Aide de cuisine
Toute personne exerçant ou
souhaitant exercer une
activité en cuisine.
Aucun prérequis

Coût

1 140 €, prix net.



Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible
aux personnes en situation de
handicap.

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Bases de cuisine

Approfondissement Niveau II

► Programme détaillé

► Rappel des connaissances de base

- Les matériels et ustensiles
- Les termes culinaires
- Les matières premières et leurs caractéristiques de qualité

► Les règles d'hygiène et de sécurité

- Le stockage des denrées et le contrôle
- La marche en avant
- L'hygiène corporelle

► Perfectionnement des techniques professionnelles

- Préparation des denrées
- Maîtrise des différents modes de cuisson : griller, rôtir, frire, sauter, pocher, ...
- Préparation et finalisation des garnitures en accord avec les plats réalisés
- Maîtrise de l' « à point » de cuisson et des assaisonnements
- Adopter les techniques professionnelles simples et efficaces nécessaires à un travail de production

► Réalisation de recettes

- Organisation de son poste de travail
- Mise en place pour un service
- Progression du travail
- Dressage et présentation

► Bilan du stage

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



► Contactez nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : fpc@cefppa.eu