



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

#### **Dates de la formation**

Lundi 26, mardi 27 et  
mercredi 28 juin 2023  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

#### **Objectifs pédagogiques**

Développer ses connaissances professionnelles culinaires avec un apport de techniques nouvelles. Mettre en œuvre des recettes complexes, réaliser des préparations professionnelles, finaliser des plats commercialisables et maîtriser le dressage sur assiettes.

#### **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, Aides 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](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto: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 : Perfectionnement – Niveau III

### ► **Programme détaillé**

#### ► **Rappel des connaissances de base**

- Le matériel (fours, mixtes, induction...)
- Les ustensiles (matériel spécifique)
- Les termes culinaires
- Les matières premières et leurs caractéristiques

#### ► **Rappel des règles d'hygiène et de sécurité**

- Stockage des denrées et contrôle
- La marche en avant
- Hygiène corporelle

#### ► **Perfectionnement des techniques professionnelles**

- Mettre en application les mariages des mets
- Maîtriser un dressage sur assiette
- Associer plusieurs techniques dans la réalisation de recettes complexes

#### ► **Organisation professionnelle**

- Organiser son poste de travail
- Rédiger les fiches techniques de ses recettes
- Se mettre en place pour un service
- Organiser la progression du travail
- Anticiper le dressage et la présentation

#### ► **Bilan du stage**

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

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez  
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)