

Techniques créativité culinaire : perfectionnement

Mardi 6, mercredi 7 et jeudi 8 octobre 2026
Mardi 8, mercredi 9 et jeudi 10 décembre 2026
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

**Session intra-entreprise
& sur mesure**
Nous consulter

Opérateur de compétences

Thématique

- Cuisine techniques professionnelles

Action de formation

- Techniques créativité culinaire

Objectifs généraux

- Créer de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- Décorer ses plats avec créativité
- Connaître les techniques de valorisation des 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 HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Objectifs pédagogiques

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

Contenus de la formation

Approfondir les techniques culinaires professionnelles

- Approfondir l'utilisation des matériels et équipements spécifiques aux préparations complexes.
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson avancées (cuissons longues, basse température, rôtissage, réduction).
- Adapter les techniques en fonction des matières premières et des résultats attendus.
- Appliquer en permanence les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans un contexte de production professionnelle.

Mettre en œuvre des recettes complexes et des préparations professionnelles

- Réaliser des recettes nécessitant l'enchaînement de plusieurs gestes techniques.
- Mettre en œuvre des préparations élaborées en respectant les fiches techniques et les bonnes pratiques d'hygiène.
- Gérer les temps de production, les cuissons multiples et l'organisation du poste de travail.
- Ajuster les assaisonnements, textures et finitions en cours de réalisation.
- Assurer la régularité et la qualité des préparations destinées à la commercialisation.

Finaliser et valoriser des plats commercialisables

- Finaliser les plats dans le respect des standards professionnels et des normes d'hygiène.
- Maîtriser les techniques de dressage sur assiette
- Mettre en valeur les produits par le choix des formes, couleurs et volumes.
- Adapter le dressage au type de service et au public visé.
- Évaluer la qualité finale des plats avant envoi ou présentation au client.

Bilan de la formation

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

Techniques créativité culinaire : perfectionnement

Modalités d'accès

Professionnels de la 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 TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140 €, prix net

Lieu

CFA Hôtellerie Restauration
5 rue de la Gare
68000 Colmar

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

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

