

## PRÉSENTATION DE LA FORMATION

### OBJECTIFS

- Acquérir et maîtriser les fondamentaux de la cuisine à travers une approche pédagogique adaptée
- Se familiariser avec toutes les techniques nécessaires à la réalisation des classiques de la cuisine française
- Connaître le vocabulaire technique et professionnel, savoir gérer les fiches techniques
- Appréhender les règles d'hygiène

### PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Personnel de cuisine débutants, créateurs d'entreprise

### INTERVENANTS

- Formateurs/Chefs de cuisine en activité, diplômés de la profession

### DURÉE / RYTHME

- 12 jours (84 heures)
- Dates : consulter notre calendrier
- Horaires : de 8h30 à 16h30, café d'accueil à 8h15 (*sous réserve de modification*)

### VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation
- Tarif : 2 500 € (prix net de TVA)
- Tarif demandeurs d'emploi : 2100 € (prix net de TVA)
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement

### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active basée sur un apport théorique et une mise en application pratique
- Dégustations et analyse critique en groupe
- Support de formation et livre de cuisine remis à chaque participant

### LIEU

- Centre de formation du Lac (Bordeaux-Lac)

## PROGRAMME

### LES FONDAMENTAUX

- Réalisation de préparations préliminaires pour toutes les familles de produits (légumes, poissons, viandes, etc...)
- Confection d'entrées froides et chaudes (pâtes salées de base, appareil à prise, etc...)
- Travail du poisson (habiller, parer, tailler, cuire)
- Étude des modes de cuissons (braiser, pocher, poêler,...) à travers la réalisation pratique de recettes
- Production de garnitures d'accompagnement en accord avec l'élément de base du plat principal
- Les grandes sauces de base chaudes et froides ainsi que leurs principaux dérivés (fumets et fonds)
- Savoir mettre un plat en valeur grâce à différentes techniques de dressage et la réalisation de décors simples
- Connaissance des produits, des équipements techniques et des matériels associés

### ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE BASE DE L'HYGIÈNE

- Rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- La maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication, la traçabilité
- Acquérir une logique de travail et d'organisation tout au long des tâches effectuées

### ÉLABORATION DES BONS D'ÉCONOMAT, DES FICHES TECHNIQUES ET DES CIRCUITS COMMERCIAUX