

I Modalités disponibles

Presentiel

I Durée de la formation

Durée de la formation : 7 heures.

I Public

Cuisiniers, Chef de cuisine

I Prérequis

Connaissance des bases de la cuisine
Motivation et respect des règles d'hygiène
Accessibilité : adaptations possibles

I Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions,
compétences pédagogiques à mettre en œuvre les
formations.

I Méthodologie et moyens pédagogiques

- Pédagogie active : ateliers pratiques sur plateaux techniques, démonstrations
- Apports théoriques illustrés
- Supports visuels et fiches techniques
- matériels et matières premières fournies

I Objectifs

Acquérir des techniques culinaires avancées
Réaliser des préparations professionnelles complexes

I Suivi et évaluation

- Évaluation diagnostique : auto-positionnement en début de formation
- Évaluations formatives : observation en ateliers,
- Évaluation sommative : Réalisation d'un plat / QCM
- Délivrance d'une attestation de formation

I Financement

Tarif de la formation : 245,00 € HT soit 294,00 € TTC

I Satisfaction

Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

I Contenu

1. Techniques avancées et précisions du geste

- Rappels de sécurité, organisation du poste , économie de gestes
- Taillage de précision et textures
- Maîtrise de cuisson : basse température contrôlée, réaction de Mallard, cuisson sous vide
- Emulsions, sauces montées et réductions

2. Préparations complexes et dressage

- Organisation critique d'une mise en place
- Préparations complexes : farces fines, ballotines, jus courts, condiments
- Textures et contraintes : liaison, gélification, équilibrage sensoriel
- Dressage avancée : volumes, contrastes
- Atelier : réalisation d'une assiette signature

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes