

LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE

Préparation et distribution de la production de cuisine

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

Campus de Dijon
(Cité Internationale de la
Gastronomie et du vin)

Campus de Rennes
2 rue de Brest
35000 Rennes

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

RYTHME

15 jours (105 h - 7 heures par
jour)

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis
spécifiques

PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet
professionnel et/ ou
souhaitant acquérir les
bases culinaires

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour
du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous
48 heures pour validation
de l'inscription.

DATES

Campus de Paris

- Session du 10 au 28 juin 2024
- Session du 17 juin au 5 juillet 2024
- Session du 9 au 27 septembre 2024
- Session du 7 au 25 octobre 2024
- Session du 4 au 22 novembre 2024
- Session du 2 au 20 décembre 2024

Campus de Rennes

- Session du 24 juin au 12 juillet 2024

OBJECTIFS

Préparer les épreuves du bloc de compétence RNCP37553BC02

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Organisation et mise en place de son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Connaissance des critères de qualité et d'achat des produits : contrôle des denrées alimentaires.

Utilisation du vocabulaire professionnel et des fiches techniques.

Connaissance du matériel et des équipements

Les techniques culinaires de base :

Préparations préliminaires.

Les cuissons.

Les fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons.

Les préparations de pâtisserie de base :

Appareils, crèmes, sauces, coulis et pâtes.

Dressage, présentation et évaluation des productions.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Évaluation sommative en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023 (Très satisfait/ Satisfait)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Intégrer une brigade de cuisine
- Développer un projet de création d'entreprise en restauration

TARIF 2024 : 4 725 euros

FORMATION ELIGIBLE AU CPF*
RNCP37553BC02

*En mobilisant votre CPF, vous vous engagez à vous inscrire en candidat libre au CAP Cuisine

CONTACT PARIS - DIJON

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

CONTACT RENNES

JEGO Maud

Conseillère formation

02 99 05 45 37 – 06 72 87 80 70

mjego@fac-metiers.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 14/05/2024

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE