

# 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 8 au 26 avril 2024
- Session du 10 au 28 juin 2024
- Session du 17 juin au 5 juillet 2024
- Session du 9 au 27 septembre 2024

#### Campus de Rennes

- Session du 24 juin au 12 juillet 2024

#### Campus de Dijon

- Session du 18 mars au 5 avril 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](mailto: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](mailto:mjego@fac-metiers.fr)

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 21/02/2024

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE