TECHNIQUES PROFESSIONNELLES : BASES
CODE RNCP :

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Chef d'entreprise
Salarié
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DUREE

14h sur 2 jours

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Formateur Chef Cuisine

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 10 participants

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :
- Connaître les techniques culinaires de base
- Connaître les modes et types de cuisson
- Réaliser des préparations professionnelles
- Organiser et coordonner la réalisation de préparations simples dans le respect des standards professionnels
- Développer les bons réflexes techniques et sensoriels pour réussir les préparations du quotidien en restauration

METHODE PEDAGOGIQUES

➔ Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d'échanges avec le formateur
➔ Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.

➡ Ateliers pratiques en cuisine sur 70% de la formation : Démonstrations techniques par le formateur puis mises en pratique individuelles et encadrées

➡ Documentation remis aux stagiaires : A l'issue de la formation, chaque stagiaire aura à disposition par mail, les supports pédagogiques utilisés pendant la formation :
- Livret de formation
- Le GBPH du métier Restaurateur
- Fiches Techniques et Recettes vus en formation
- Fiches Mémo bonnes pratiques et organisation

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

➡ Evaluation des apprenants en continu lors des ateliers pratiques

➡ Attestation de réussite délivrée aux stagiaires ayant validé au minimum 70 % des compétences attendues.

➡ Evaluation à chaud réalisée en fin de session afin de recueillir leur niveau de satisfaction immédiat

➡ Evaluation à froid trois mois plus tard afin de mesurer l'impact de la formation et l'évolution des pratiques professionnelles.

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES : BASES

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 – Fondamentaux et Techniques de Base (7h)

Cours théorique – 2h

- Brigade et organisation en cuisine
- Hygiène : principe HACCP, règles sanitaires, sécurité
- Matières premières : légumes, fruits, produits frais, fonds et bouillons
- Ustensiles et matériel professionnel (couteaux, plaques, sauteuses...)
- Vocabulaire culinaire essentiel

Atelier pratique en cuisine – 5h

- Réalisation des gestes et techniques fondamentales
- Mise en place du poste de travail
- Techniques de découpe : brunoise, julienne, mirepoix, émincé, paysanne
- Techniques préliminaires : laver, éplucher, ciseler, monder, blanchir
- Préparations de base :

Planche de légumes découpés selon techniques
Bouillon maison / fonds aromatiques

Module 2 — Modes de Cuissons et Préparations professionnelles (7h)

Cours théorique – 2h

- Les types de cuisson :

En milieu aqueux (pochage, frémissement, vapeur)
En milieu sec (rôtir, griller, sauter, poêler)
En cuisson mixte (braiser, mijoter)

- Températures et textures selon les produits : légumes, viandes, poissons, œufs
- Assaisonnement et finition : gestion du sel, des graisses et des sauces simples

Atelier pratique en cuisine – 5h

- Réalisation de cuissons et préparations complètes :

Cuissons des œufs : pochés, brouillés, œuf parfait
Cuissons légumes : vapeur, sauté, glacé
Cuissons viandes / poissons : poêlé, rôti, grillé

- Préparations simples : riz pilaf, purée de légumes, sauce béchamel ou velouté
- Travail du dressage basique : présentation propre et équilibrée
- Production du jour :

Assiette dégustation “multi-cuissons”
Préparation chaude simple + garniture
Observation des textures et assaisonnements

DELAI D’ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : *
Note atteinte des objectifs:*
Note reussite examen:*

Nombre de session: *
Nombre de participant:*
*Nouveau Programme

Hello Académie Expertise

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ En présentiel
✅ En distanciel

✅ En présentiel
✅ En distanciel

RYHTMES :

✅ En continu
✅ En discontinu

✅ En continu
✅ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/