TECHNIQUES PROFESSIONNELLES: PERFECTIONNEMENT
CODE RNCP :

PUBLIC

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

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DURÉE

7h sur 1 jour

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 :
- Acquérir des techniques culinaires avancées dans la préparation et la cuisson des produits
- Réaliser des préparations professionnelles complexes, en maîtrisant textures, assaisonnements et dressages

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.
- ➔ Formation 100 % en cuisine professionnelle : Démonstrations techniques par le formateur puis mises en pratique individuelles et encadrées
- ➔ Un livret de formation remis à chaque stagiaire

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: PERFECTIONNEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 – Techniques Avancées et Organisation Professionnelle (7h)
100% en cuisine professionnelle

Mise en situation professionnelle – 1h
- Organisation et gestion du poste de travail
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Préparation et planification du service : timing, coordination, anticipation

Techniques avancées de préparation et de cuisson – 2h30
- Cuissons précises : basse température, aller-retour, juste température, maintien au chaud
- Réalisation de sauces et jus corsés : réduction, liaison, montée au beurre
- Textures et finitions : purées fines, garnitures travaillées, pickles, éléments croustillants
- Travail sur produits nobles : viandes, poissons, légumes de saison
- Gestion des assaisonnements et des équilibres gustatifs

Atelier de création culinaire – 3h30
- Élaboration d'un menu complet à partir de produits de saison
- Entrée : préparation technique (ex. œuf parfait, velouté monté, tartare structuré)
- Plat : cuisson viande ou poisson à température maîtrisée, jus corsé, purée fine, garniture créative
- Finition et dressage : travail du visuel, textures, reliefs et harmonie des couleurs

Production du jour :
- Réalisation d'un menu complet à l'assiette
- Dressage professionnel selon trois approches : classique, bistrot, contemporain
- Dégustation et débriefing collectif

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/