



## Programme de Formation

### Les bases des techniques de la cuisine

Réf. 2608TC-01

#### OBJECTIFS

**Acquérir les techniques culinaires fondamentales pour réaliser des préparations de base dans des conditions professionnelles de qualité, d'hygiène et de rapidité.**

#### A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine (HACCP)  
Maîtriser les techniques de découpe des légumes, herbes, viandes et poissons  
Réaliser les cuissons de base (poêler, rôtir, braiser, pocher...)  
Elaborer les fonds, sauces et liaisons classiques  
Dresser une assiette selon les standards professionnels

#### PROGRAMME

Hygiène, sécurité et organisation du poste de travail (HACCP, matériel, organisation du poste)

Techniques de découpe (légumes, herbes, viandes et poissons)

Modes de cuisson fondamentaux (cuisson à sec, cuisson liquide, cuisson mixte)

Fonds, sauces mères et dressage des assiettes

#### MODALITES D'EVALUATION

Evaluation continue par observation directe en situation de pratique, auto-évaluation et mise en situation finale (réalisation d'un plat complet).

#### LES + DE LA FORMATION

Formation concrète alternant démonstrations et mise en pratique immédiate, avec un accompagnement individualisé selon le niveau de chacun.

#### PUBLIC

Personnel de cuisine débutant, reconversion professionnelle, agents polyvalents de restauration

#### PREREQUIS

Aucun prérequis technique. Motivation pour découvrir les métiers de cuisine.

#### MODALITES

Présentiel, en atelier cuisine équipé

#### PARCOURS DUREE

28h

#### DATES

A convenir selon planning

#### DELAIS D'ACCES

Clôture des inscriptions :  
7 jours avant le démarrage de la formation.  
Clôture des dossiers 15 jours avant le démarrage  
de la session pour les financements OPCO.

#### ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour solutions adaptées

#### TARIF

Sur demande

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

Atelier cuisine équipé, démonstrations et mises en pratique individuelles, fiches techniques remises aux stagiaires, retours personnalisés du formateur.

#### SUIVI ET EVALUATIONS

Evaluation continue par observation directe en situation de pratique, auto-évaluation et mise en situation finale (réalisation d'un plat complet).