



La cuisine bistro nomique

moderniser vos techniques culinaires

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

À l'issue de la formation, vous serez en mesure de concevoir et réaliser des entrées, plats et desserts innovants et créatifs, d'une cuisine bistro nomique.

Programme

Maîtriser les plats fondamentaux de la cuisine bistrot tout en intégrant des techniques de cuisine haut de gamme

Découverte des principaux plats emblématiques de la cuisine bistrot.

Intégration de techniques de cuisine haut de gamme pour sublimer les plats traditionnels.

Adapter votre offre culinaire en fonction des saisons, en proposant des plats salés et sucrés en harmonie avec les produits du moment

Sélection rigoureuse des matières premières en fonction des saisons.

Création de plats salés et sucrés en utilisant des produits frais et de saison.

Mettre en pratique une approche écoresponsable en privilégiant les circuits courts d'approvisionnement et en travaillant avec des producteurs locaux

Compréhension des enjeux de l'approvisionnement en circuit court.

Mise en pratique de méthodes pour travailler avec des producteurs locaux et soutenir une démarche locavore.



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation très opérationnelle avec réalisation de recettes

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine : salarié, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

740 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré requis.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les plats fondamentaux de la cuisine bistrot tout en intégrant des techniques de cuisine haut de gamme. Adapter votre offre culinaire en fonction des saisons, en proposant des plats salés et sucrés en harmonie avec les produits du moment. Mettre en pratique une approche écoresponsable en privilégiant les circuits courts d'approvisionnement et en travaillant avec des producteurs locaux.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Apport théorique. Mise en application pratique : confection des recettes, présentation, dégustation.

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 29/08/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435

Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz

Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

 CCI FORMATION
BRETAGNE