Les fondamentaux de la cuisine professionnelle

FERRANDI Paris – Campus de Rennes

PRÉSENTIEL **SUR-MESURE**

Objectif de formation

Cette formation vous permet d'acquérir des compétences en cuisine et de connaitre les techniques essentielles des bases culinaires dans une cuisine de notre établissement FERRANDI Paris – Campus Rennes dotée d'équipements haut de gamme. Vous serez accompagné par des Chefs chevronnés qui vous donneront les codes de l'univers de la gastronomie et de l'excellence culinaire.

Programme

Savoir organiser son poste de travail

Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Connaissance des critères de qualité et d'achat des produits : les B.O.F, les poissons, les viandes, les fruits, les légumes, les épices, les condiments et les différentes gammes de produit.

Eviter le gaspillage alimentaire en travaillant l'intégralité des produits

Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle

Utilisation du vocabulaire professionnel et des fiches techniques.

Connaissance des matériels et des équipements :

de préparation : couteaux, robot-mixer, cutter, batterie de cuisine, mandoline,

de cuisson : four, salamandre, piano,

de conservation et de stockage : chambres froides positive et négative, réserves.

Acquérir les techniques professionnelles des bases culinaires

de préparations préliminaires : l'épluchage, les taillages, les découpages,

de cuisson lente et rapide : braisée, ragoût, pochée, grillée, rôtie, frit, sautée, vapeur,

de réalisation des sauces par décoction, infusion, fusion, liaison et émulsion,

Présenter des productions de l'entrée au plat : une entrée et un plat sont réalisés après acquisition des techniques de bases (fonds sauces, taillage...)

Dressage et présentation.

Les points forts de la formation

- Tablier et toque offerts. Prêt de mallette pour la période de stage et remise du livret de recette FERRANDI.
- Notre campus de FERRANDI Rennes est situé en plein cœur du centre-ville, à 100 mètres de la place des Lices. Avec une superficie de 2 000 m2 le bâtiment est doté de laboratoires techniques, deux cuisines, d'une pâtisserie, d'un restaurant d'application et d'une boutique de pâtisserie ouverts au public.
- A FERRANDI campus de Rennes, les professionnels vous donneront les codes pour intégrer l'univers de la gastronomie, mais vous apprendront aussi à les réinventer.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel souhaitant acquérir et développer les bases culinaires. Personne en reconversion professionnelle ou particulier ayant une forte appétence pour la cuisine.

Durée

15 Jours dont 105 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

FERRANDI Paris campus de Rennes
2 rue de Brest,
35000 Rennes

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

Les conditions d'admission

Prérequis
Aucun prérequis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques
Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle. Acquérir les techniques professionnelles des bases culinaires. Présenter des productions de l'entrée au plat.

Les sessions

Rennes

- Nous contacter

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations
Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation. Évaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation. Évaluation à l'oral en fin de journée. Questionnaire de satisfaction en fin de stage.

Modalités pédagogiques
Exposés et exercices d'application. Démonstrations des gestes professionnels. Formation-action. Analyse critique des productions.

Date et mise à jour des informations : 19/12/2024

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

JEGO Maud
maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site FERRANDI Paris campus Rennes - N° SIRET 13002280900144 - N° d'activité 53351000435
2 rue de Brest,, - 35000 Rennes
Tél. : 02 99 33 63 40 - neil.sourget@ille-et-vilaine.cci.fr - https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance

CCI FORMATION BRETAGNE