

## Programme de formation

C.F.T.R.

### « La Cuisine Italienne : les classiques »

**Ce parcours de formation de 24 heures vise à acquérir les recettes essentielles de la cuisine italienne et à les cuisiner à l'aide de produits frais de saison. En effet, la cuisine italienne se caractérise par la variété ainsi que par une grande diversité des produits utilisés. Apports théoriques et pratiques seront associés pour une bonne assimilation et un apprentissage personnalisé, et progressif au sein d'un petit groupe limité à 4 personnes.**

**Objectifs:** A l'issue de la formation, vous serez capable :

- de mettre en œuvre des recettes et sauces issues de la cuisine italienne avec les produits de saison en toute autonomie

**Public:** salariés et toute personne en charge de la conception ou de la réalisation des menus

**Les + de la formation :** prendre plaisir à cuisiner des produits de saison dans le cadre de plats ou sauces d'origine italienne, en toute simplicité.

**Pré requis :** bonne maîtrise de la langue française. Cette formation s'adresse à ceux souhaitant :

- Être plus autonomes et créatifs dans leur cuisine du quotidien.
- Se reconverter professionnellement dans la cuisine italienne ou la rajouter à leur carte.

**Accès Métiers / passerelles :** La formation permet d'accéder à de nombreux emplois du secteur agroalimentaire : Chefs cuisiniers, cuisiniers Traiteurs Commis cf. Industrie alimentaire - Onisep. La formation peut faire partie de la pratique issue du CAP Cuisinier.

**Durée :** 24 heures      **Effectif :** de 2 à 4 personnes par session      **Tarif :** VOIR convention / devis  
Les CGV disponibles sur [www.CFTRFORMATION.FR](http://www.CFTRFORMATION.FR)

**Suivi de l'exécution de la formation :** Feuilles d'émargements, Attestation remise à chaque participant en fin d'action attestant des compétences acquises.

#### **Moyens et méthodes pédagogiques :**

Pédagogie active et participative - les gestes, les astuces et tours de mains sont transmis par le formateur et permettent aux stagiaires de s'approprier le savoir - faire et les techniques professionnelles. Une séquence pratique en milieu professionnel réel (intra-entreprise) ou simulé (inter-entreprises) permet la participation active des stagiaires. Dans les actions de formation culinaires, il est prévu 4 cours de cuisine pour acquérir les bases techniques de cuisine, avec une attention particulière à l'utilisation des 5 sens en cuisine (goûts, parfums, textures, visuel...) pour élaborer des plats cohérents.

Chacun stagiaire participe pour mettre en pratique les techniques et les recettes présentées. Nous aurons à chaque fois un moment accordé au dressage des assiettes avec la transmission d'astuces et de conseils. Chaque stagiaire pourra réaliser son propre dressage. La Formation théorique s'appuie aussi sur des méthodes pédagogiques interactives: photographies, vidéos et études de cas, mises en situation et travaux de groupe.

Un manuel stagiaire complet est remis à chaque participant issu des bonnes pratiques culinaires italiennes.



C.F.T.R.

**Modalités d'organisation:** Cours intra-entreprise : 2 stagiaires mini et 4 stagiaires maximum, Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises.

Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises. Intervention possible dans un délai de 14 jours maximum à partir de la prise en compte de votre demande sous réserve du respect des éventuels pré-requis.

Stage dans les locaux du demandeur, en salle de réunion, ou location de salle externe, prévoir un espace suffisamment important pour la mise en pratique, salle doit être si nécessaire accessible aux personnes en situation de handicap.

**Modalités d'appréciation des résultats :** Test de positionnement au démarrage du stage, exercices pratiques, et questionnaire d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés, établissement d'un plan d'action à l'issue du stage (formation intra-entreprise).

**Intervenant / animateur :** Gilles TEYSSIER, formateur et consultant en arts culinaires et hygiène alimentaire depuis 30 ans.

**Contact :** [CONTACT@CFTRFORMATION.FR](mailto:CONTACT@CFTRFORMATION.FR)

## Contenu de la formation :

### Les bases Techniques

La cuisine italienne  
Les ingrédients de la cuisine italienne  
La découpe des légumes  
La mise en place de la recette  
Les cuissons

### Les Recettes classiques

Les lasagnes  
L'osso Bucco  
La Polenta  
Les lasagnes aux légumes  
Les gnocchis  
Les farcis méditerranéens

### Les Sauces classiques

Les bases des sauces  
La sauce napolitaine  
La sauce bolognaise  
La sauce au pistou  
Le retour d'expérience