

## Programme de formation

C.F.T.R.

### « Techniques de base culinaires et mise en assiettes pour assurer le Visual-merchandising en Restauration collective »

Cette formation de 24 heures vise à acquérir les techniques essentielles de cuisine (taillages, cuissons, sauces...) et à stimuler sa créativité (valorisation des sens en cuisine, cohérence du plat, dressage...) Théorie, pratique iront de pair pour une bonne assimilation et un apprentissage personnalisé et progressif au sein d'un petit groupe limité à 6 personnes.

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

- de mettre en œuvre les techniques de bases (découpes, cuissons, sauces...) de la cuisine en Collectivité et les techniques appropriées afin de réaliser une préparation culinaire.,
- de développer sa créativité en apprenant à valoriser les sens en cuisine (goûts, parfums, textures, visuel...) en lien avec les techniques, de la conception au dressage final..

**Public:** salariés et toute personne en charge de participation des menus proposés

**Les + de la formation :** prendre plaisir à partager leurs talents culinaires (petits-déjeuners, repas extras...). Intégrer une dimension de la transmission et du partage.

**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 reconvertir professionnellement dans la cuisine collective.

**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 :** 2880 € Nets de

taxe ; 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.

**C.F.T.R.**

**Modalités d'organisation:** Cours intra-entreprise : 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 21 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

Identifier tous les produits,  
Mémoriser les composants  
(dont les Allergènes),  
Evaluer les stocks,  
Adapter les menus

### Le Concept

Maintenir l'espace de  
production en état de  
propreté  
  
Effectuer les techniques de  
professionnels et la méthode 5  
sens  
  
Signaler les DLC  
  
Appliquer les bonnes  
pratiques d'hygiène.

### Les éléments de Maitrise

Valoriser les sens en cuisine.  
  
Assimiler la conception du  
dressage final.  
  
Développer sa créativité