



FORMATION – TECHNIQUES PROFESSIONNELLES PERFECTIONNEMENT – PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS VISÉS

- Acquérir des techniques culinaires avancées.
- Réaliser des préparations professionnelles complexes.
- Renforcer la précision, la rapidité et la régularité d'exécution.
- Perfectionner la présentation et la valorisation des plats.



PUBLIC CIBLÉ

Cuisiniers confirmés, chefs de partie, seconds de cuisine ou toute personne souhaitant approfondir et perfectionner ses compétences techniques.



PRÉREQUIS

Avoir acquis les bases de la cuisine professionnelle et des techniques de cuisson.



DURÉE

7 heures



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT) / JOUR

1100€



RÉSUMÉ INTRODUCTIF

Le perfectionnement technique en cuisine vise à renforcer la maîtrise des gestes professionnels, à affiner les textures, et à améliorer la précision des cuissons et des présentations.

Cette formation intensive d'une journée permet au stagiaire de **réaliser des préparations complexes**, d'optimiser son organisation et de garantir une **excellence technique et visuelle dans la production culinaire**.

CONTENU DU PROGRAMME

INTRODUCTION (0H15)

1. RAPPEL ET MISE À NIVEAU TECHNIQUE (1H00)

- Organisation du poste de travail.
- Rappel des règles HACCP.
- Révision des cuissons de base et des sauces mères.
- Gestion du matériel et contrôle des températures.



Réviser et consolider les fondamentaux nécessaires à la pratique avancée.

Atelier pratique (0H30) :

Réalisation d'une mise en place complète avant production.

2. TECHNIQUES AVANCÉES DE PRÉPARATION (2H00)

- Réalisation de farces fines, mousses et émulsions.
- Techniques de réduction, déglçage, liaison.
- Préparation des jus et sauces d'accompagnement.
- Cuissons combinées (rôtissage, poêlage, cuisson douce).



Réaliser des préparations complexes avec précision.

Atelier pratique (1H00) :

Élaboration d'un plat complexe avec plusieurs éléments techniques.



3. CUISSONS COMPLEXES ET CONTRÔLE QUALITÉ (2H00)

- Cuissons par concentration : rôtir, griller, sauter.
- Cuissons par expansion : pocher, bouillir, braiser.
- Cuissons mixtes et à basse température.
- Cuissons au four, à la poêle, en vapeur.
- Influence du mode de cuisson sur la texture, la couleur et le goût.



Maîtriser les cuissons à la minute et les températures exactes.

Atelier pratique (0H45) :

Réalisation comparative de cuissons précises (viande/poisson).



4. DRESSAGE, FINITIONS ET VALORISATION DES PLATS (2H00)

- Décors comestibles, jus, sauces et réduction.
- Dressage moderne à l'assiette (symétrie, verticalité, contraste).
- Gestion du service et de la température.
- Communication culinaire et argumentaire client.



Perfectionner la présentation visuelle et la finition des plats.

Atelier pratique (1H30) :

Réalisation d'un plat complet de niveau professionnel.



5. SYNTHÈSE ET CONCLUSION (0H15)

- Retour sur les acquis, échanges et dégustations.
- Passage du QCM et évaluation individuelle.



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Ateliers pratiques, démonstrations, supports visuels, matériel professionnel, fiches techniques, dégustations.
- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges • Séances de questions / réponses • Études de cas concrets • Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier • Réalisation de fiches techniques.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation.

QCM final, observation en situation réelle, évaluation des plats produits.

À l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de formation téléchargeable au format PDF.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com