

## LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE - Programme intensif -

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

Campus de Dijon  
(Cité Internationale de la  
Gastronomie et du vin)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est  
accessible aux personnes à  
mobilité réduite

### RYTHME

15 jours (105 h - 7 heures par  
jour)

### PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis  
spécifiques

### PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet  
professionnel et/ ou  
souhaitant acquérir les  
bases culinaires

### DÉLAIS D'ACCÈS

#### CAMPUS Paris

Du 06/09/2021 au 24/09/2021

Du 11/10/2021 au 29/10/2021

Du 29/11/2021 au 17/12/2021

Du 10/01/2022 au 28/01/2022

#### CAMPUS Dijon (nouveau 2022)

Du 10/01/2022 au 28/01/2022

Du 20/06/2022 au 08/07/2022

### MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

### OBJECTIFS

- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles des bases culinaires
- Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle
- Réaliser et présenter des productions de l'entrée au plat

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

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

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.

Maîtrise des techniques :

- 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,
- de dressage et de présentation.

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.

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

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

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation 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
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Intégrer une brigade de cuisine
- Développer un projet de création d'entreprise en restauration

## TARIFS

4410 euros

## CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

[florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr](mailto:florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 09/06/2021

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE