

# FICHE FORMATION -

# **CUISINE BISTRONOMIQUE**

# LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -Arrêt Saint Placide)

## ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sontaccessibles aux personnes à mobilité réduite

#### RYTHME

3 jours (21 h -7 h par jour)

# PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation de cuisine professionnelle : les fondamentaux de la cuisine professionnelle du catalogue FERRANDI ou équ ival ent

## PUBLIC VISÉ

 Chef(fe) et second(e) de cuisine de restaurant, de brasserie ou de bistrot

### **DATES**

**CAMPUS Paris** 

Session du 3 au 5 juin 2025

## **CAMPUS Bordeaux**

Session du 28 au 30 avril 2025

## MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique. Renseignement et retour du bulletin d'inscription. Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

#### **OBJECTIFS**

-Revisiter les recettes classiques de la gastronomie en apportant une touche moderne par l'utilisation de produits simples et de saison

# CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Utilisation de produits de saison et de produits nobles comme condiment pour la mise en valeur d'un plat.
- Les techniques de préparation et de réalisation pour une mise en place et une production rapide.
- Mise en valeur, de l'entrée au dessert, des productions par des présentations raffinées.

# MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposésetexercicesd'application
- Démonstrations des gestes
- profes sio nnels
- 100%pratique:Formation-action Analysecritiquedes productions

# MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par questionnaire en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

# **CONTACT BORDEAUX**

Iago ADAM

Chargé de Développement Commercial 05 57 25 40 72

iago.adam@formation-la c.com

## **CO NTACT**

Florence Estager-Laurent Chargée de clientèle 01 49 54 17 52 festager@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

## LES RÉSULTATS OBTENUS

99,5%

Taux de satisfaction globale des stagiaires enFormation Continue en 2023/2024 (Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS ET FRAIS

1490 euros net

Date de mise à jour :

10 /0 1/ 202 5

# **PARIS**

FERRANDI Paris 28 rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris

