LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE

Préparation et distribution de la production de cuisine

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
Métro 4 – Arrêt Saint-Placide

Campus de Bordeaux
Campus du Lac
10 rue René Cassin – CS 31996
33071 Bordeaux

Campus de Rennes
2 rue de Brest
35000 Rennes

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

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.

MODALITÉS ET DÉLAIS 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.

DATES

Campus de Bordeaux

- Session du 4 au 25 janvier 2027
- Session du 31 mars au 20 avril 2027

OBJECTIFS

Préparer les épreuves du bloc de compétence RNCP38430BC02
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/

- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Organisation et mise en place de son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Connaissance des critères de qualité et d'achat des produits : contrôle des denrées alimentaires.
- Utilisation du vocabulaire professionnel et des fiches techniques.
- Connaissance du matériel et des équipements.
- **Les techniques culinaires de base**
  - Préparations préliminaires
  - Les cuissons
  - Les fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons
- **Les préparations de pâtisserie de base**
  - Appareils, crèmes, sauces, coulis et pâtes
- Dressage, présentation et évaluation des productions.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Exposés et exercices d'application

Démonstrations des gestes professionnels

Formation-action

Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation

Évaluation sommative en fin de formation

Questionnaire de satisfaction en fin de stage

Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

FORMATION ÉLIGIBLE AU CPF*

RNCP38430BC02

*En mobilisant votre CPF, vous vous engagez à vous inscrire en candidat libre au CAP Cuisine.

LES RÉSULTATS OBTENUS

99%

Campus de Paris

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2024/2025 (Très satisfait / Satisfait)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

– Intégrer une brigade de cuisine

– Développer un projet de création d'entreprise en restauration

TARIF 2026

4 990 €

CONTACT CAMPUS DE PARIS
Florence Estager-Laurent
Chargée de clientèle
06 67 41 45 67
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

CONTACT CAMPUS DE BORDEAUX
Iago ADAM
Chargé de sourcing et développement commercial
05 57 25 40 72
iago.adam@formation-lac.com

CONTACT RENNES
Maud JEGO
Conseillère Formation
06 72 87 80 70
maud.jego@fac-metiers.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 28/10/2026