CUISINE BISTRONOMIQUE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Bordeaux
10 rue René Cassin
33000 Bordeaux

ACCESSIBILITÉ

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

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 équivalent

PUBLIC VISÉ

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

DATES

CAMPUS Bordeaux
Les prochaines dates de stage seront bientôt disponibles sur notre site.

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

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- 100% pratique : Formation-action
- Analyse critique des 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

LES RÉSULTATS OBTENUS

99%

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

TARIFS ET FRAIS

1490 euros net

CONTACT

Iago ADAM

Chargée de formation

05 57 25 40 72

iago.adam@formation-lac.com