

FORMATION CONTINUE

# TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE – PERFECTIONNEMENT

Formation Continue

CAMPUS DE BORDEAUX



## Objectifs généraux de la formation

- Connaître les techniques culinaires de base.
- Connaître les modes et types de cuisson.
- Réaliser des préparations culinaires professionnelles.

## Objectifs pédagogiques spécifiques

- Acquérir des techniques culinaires avancées.
- Réaliser des préparations professionnelles complexes.

## Public visé et prérequis

- Salariés et professionnels de la branche Hôtels Cafés Restaurants (HCR).
- Avoir réalisé le test de positionnement et obtenu un minimum de 65% de réponses correctes

## Postuler

Inscription en ligne sur

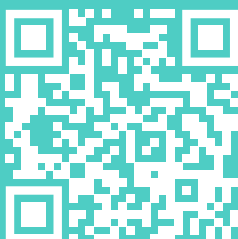
[www.campusdulac.com](http://www.campusdulac.com)



10 rue René Cassin CS 31996

33071 Bordeaux Cedex

Campus du Lac - N° SIRET 410 581 102 000 10 | Ne pas jeter sur la voie publique



## Durée et modalités d'organisation

- Type de formation : Temps plein, continue
- Durée : 1 jour – 7 heures
- Modalité : Présentiel
- Effectif : de 2 à 12 personnes
- Eligibilité : Formation éligible aux actions collectives de branches

## Modalité d'inscription

- Inscription en ligne : Espace Formation

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Pratique (70%) / Théorique (30%)
- Méthodes actives/participatives & ludiques : démonstrations, mises en situation, jeux de rôle et études de cas
- Nombreuses recettes réalisées avec le formateur, suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage et gestes techniques) et de dégustation (analyse organoleptique)
- Ateliers pratiques : réalisation complète de recettes en petits groupes
- Immersive : mises en situation réelle, études de cas réels
- Coopérative : travail en sous-groupes, mutualisation d'expériences, feedback collectif
- Plateaux techniques équipés pour une production de cuisine
- Fiches pratiques et trames personnalisables

## Modalités d'évaluation

- En amont et en début de formation : évaluation préformation (tour de table et recueil des attentes), auto-positionnement / quiz d'entrée en formation
- Pendant la formation : évaluation en cours de formation sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires et de mises en situation contextualisées HCR
- En fin de formation : Evaluation des acquis et validation par la restitution du plan d'action individuel

## Suivi et évaluation de la qualité de la formation

- Questionnaire de satisfaction : questionnaire à chaud et à froid J+30
- Questionnaire d'insertion 6 mois après fin de la formation

## Contenus de formation

Matin – 3h30

Accueil et présentations des participants (30 min)  
Messages clés : Tour de table, recueil des attentes, présentation des objectifs, programme de la journée, cadre de vie  
Modalités pédagogiques : Tour de table et icebreaker

### Séquence 1

Acquérir des techniques culinaires avancées de cuisson, de découpe et de dressage.

- Messages clés : Justesse des cuissons, régularité des découpes, précision des assaisonnements

### Séquence 2

Réaliser des préparations élaborées en respectant les standards de qualité professionnelle

- Messages clés : Cohérence des goûts, organisation du poste, régularité du dressage.
- Atelier final de réalisation complète (entrée/plat ou plat/dessert), correction et dégustation collective, évaluation finale sur la technicité et la présentation

Après-midi – 3h30



### Séquence 3

Évaluation des acquis et clôture de la formation (45 min)

- Messages clés : quiz de fin de formation.
- Tour de table ; Élaboration du plan d'action individuel / engagement oral collectif.

