

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

LES CRIQUETS ECOLE  
CULINAIRE  
Jean-Luc Molle ou Sylvie Criq  
05.56.35.09.24  
formations@lescriquets.com

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarie(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Savoir lire et écrire le français. Savoir faire les  
4 opérations simples de mathématique

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

• Développer ses capacités culinaires et créatives • Améliorer ses méthodes de travail et son organisation • Maîtriser les techniques de cuissons adaptées • Renforcer ses gestes techniques • Acquérir et maîtriser les fondamentaux de la cuisine à travers une approche pédagogique adaptée. • Se familiariser avec toutes les techniques nécessaires à la réalisation des classiques de la cuisine française. • Appréhender les règles d'hygiène

## Contenu et modalités d'organisation

nous nous appuyons sur le Référentiel national • Réaliser les préparations préliminaires pour toutes les familles de produits (légumes, poissons, viandes etc...) • Etude des modes de cuisson (braiser, pocher, poêler etc...) à travers la réalisation pratique de recettes. • Les grandes sauces de base chaudes et froides ainsi que leurs principaux dérivés (Fumets et fonds) • Savoir mettre un plat en valeur grâce à différentes techniques de dressage et la réalisation de décors simples. • Connaissance des produits, des équipements techniques et des matériels associés • Pâtisserie : réaliser des pâtes, des crèmes de base, des entremets...

Commentaires sur la durée hebdomadaire Bloc de compétence du TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE Nous nous adaptons aux demandes de chacun Entrée permanente tout au long de l'année  
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

## Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

## Et après ?

Suite de parcours

Nous proposons des modules sur la pâtisserie, le sous-vide...

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00397477	du 20/11/2023 au 31/12/2025	Blanquefort (33)	LES CRIQUETS ECOLE CULINAIRE		Non éligible	