

# FORMATION

## Se professionnaliser en cuisine

### Objectifs :

- Maîtriser les techniques de base
- S'organiser efficacement
- Préparer, cuire et dresser les mets

### Pré requis : Etre commis de cuisine

En amont de la formation, un questionnaire sera envoyé aux participants.

**Public :** Commis de cuisine, plongeurs

**Durée :** 2 jours, 14 heures

**Dates :** nous consulter

Nous nous engageons à vous répondre dans un délai de 72 heures

**Délai d'accès à la formation :** planning établi selon les disponibilités du formateur et des apprenants.

### Moyens pédagogiques et techniques :

Exposés théoriques et étude de cas concrets, échanges entre pairs,

Mise en situation

Action de formation en présentiel, dans vos cuisines

### Tarif :

Nous consulter

### Jusqu'à 8 participants maximum

L'évaluation finale portera en un questionnaire

Remise d'une attestation de formation

Elazuli s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous nos apprenants d'accéder à nos différentes formations et de développer leur potentiel.

Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent ou souffrant d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

SIRET 94846214800016 - RCS Chambéry 948462148 - SARL au capital de 1000.00 €

Numéro de TVA Intracommunautaire FR96948462148

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84730266873 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes  
[www.elazuli.fr](http://www.elazuli.fr)

MAJ 07/23



# PROGRAMME

## Se professionnaliser en cuisine

### Contenu Jour 1

#### Maîtriser les techniques de base

Peser et mesurer

Eplucher, laver, tailler des légumes

Canneler, historier

Peler à vif

Tourner et émincer des légumes

#### S'organiser efficacement

La préparation

La zone de travail

Les bons outils

Regrouper

Travailler proprement

Atelier : Mise en pratique immersive en amont du service

#### Cuire et dresser les mets

Appliquer les modes de cuisson (rôtir, poêler, griller, sauter, déglacer, cuire à la vapeur, pocher, sauter en sauce, braiser) aux différents produits traités

Réaliser une garniture d'appellation

Appliquer à la minute, les modes de cuisson (frire, griller, sauter, sauter déglacer, pocher départ liquide bouillant)

Respecter les appoints de cuisson en fonction des commandes

Atelier : Mise en pratique immersive, pendant le service, en fonction de la carte



Contact et information :  
contact@elazuli.fr – 06 76 72 43 35

SIRET 94846214800016 - RCS Chambéry 948462148 - SARL au capital de 1000.00 €  
Numéro de TVA Intracommunautaire FR96948462148  
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84730266873 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes  
www.elazuli.fr

MAJ 07/23



# PROGRAMME

## Se professionnaliser en cuisine

### Contenu Jour 2

Préparer et organiser son poste de travail dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

Organiser sa production culinaire

Réaliser une production de plats à l'aide des techniques culinaires de base

Contrôler la Qualité de sa production

Communiquer de manière professionnelle

Atelier : Mise en pratique immersive sur le service du déjeuner et application des savoirs de la veille

### Encadrement :

Un formateur avec de solides compétences en cuisine et arts culinaires, Chef de cuisine.

### Contact et information :

[contact@elazuli.fr](mailto:contact@elazuli.fr) – 06 76 72 43 35



SIRET 94846214800016 - RCS Chambéry 948462148 - SARL au capital de 1000.00 €  
Numéro de TVA Intracommunautaire FR96948462148  
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84730266873 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes  
[www.elazuli.fr](http://www.elazuli.fr)

MAJ 07/23

