



LC FORMATIONS
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

CUISINE EN IMMERSION AVEC UN CHEF ÉTOILÉ



FORMATION CUISINE AVEC UN CHEF ÉTOILÉ

➔ OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

- Acquérir des techniques culinaires avancées sous la direction d'un chef étoilé.
- Maîtriser la préparation et la présentation de plats gastronomiques.
- Comprendre l'importance de l'organisation et de l'efficacité en cuisine professionnelle.
- Développer la créativité culinaire et l'innovation dans la conception de menus.

➔ CATÉGORIE ET BUT

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : Action de formation pour perfectionner les compétences culinaires et découvrir les standards de la haute cuisine.

➔ PUBLIC

Le public concerné est : tout public.

➔ PRÉ-REQUIS

Les conditions d'accès sont :

Pré-requis : Aucun

Niveau exigé : Débutant

➔ DURÉE

Cette formation se déroulera en 80 heures sur 10 jours.

Horaires et Dates : Voir convention de formation.

➔ TARIF

Sur demande.

➔ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription est réputée acquise lorsque : La convention de formation est signée.

Les délais d'accès à l'action sont : 15 jours avant de le début de l'action de formation.



FORMATION CUISINE AVEC UN CHEF ÉTOILÉ

➔ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Cours pratiques en cuisine avec un chef étoilé.
- Atelier de démonstration suivi d'exercices pratiques supervisés.
- Programme de formation détaillé remis aux stagiaires.

OUTILS PÉDAGOGIQUES : L'intervenant alternera découverte des concepts liés au business, découverte des audiences et conseils pédagogiques sur la bonne façon de communiquer. Les exercices permettront de valider les acquis tout au long de la formation. Les stagiaires étudieront notamment un cas concret de publication, à adapter selon les règles et usages de chaque media social.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES : Livret explicatif.

PRISE EN COMPTE DU HANDICAP : Les personnes en situation de handicap physique peuvent tout à fait rejoindre notre formation. Merci de nous contacter pour toute situation particulière.

ELÉMENTS MATÉRIELS DE LA FORMATION

Equipements divers mis à disposition : un ordinateur avec connexion internet sera mis à disposition du stagiaire.

Documentation : Le formateur s'appuiera sur des articles disponibles en ligne.

COMPÉTENCES DES FORMATEURS

Le formateur référent possède les qualités nécessaires à la mise en place d'un parcours modulaire. Il a un rôle de formateur accompagnateur. Il réajuste en permanence le contenu de la formation en fonction des avancées du stagiaire. Il reste à l'écoute des besoins et répond au mieux aux attentes.

La formation sera assurée par :



FORMATION CUISINE AVEC UN CHEF ÉTOILÉ

➔ CONTENU DE LA FORMATION

PARTIE 1 - INTRODUCTION À LA HAUTE GASTRONOMIE (5H)

- Histoire et philosophie de la cuisine gastronomique
- Présentation des concepts de haute cuisine et des standards étoilés
- Rencontre et échange avec le chef étoilé sur son parcours et sa vision culinaire

PARTIE 2 - TECHNIQUES DE BASE ET AVANCÉES EN CUISINE (20H)

- Maîtrise des techniques de découpe et de préparation des ingrédients
- Cuissons spécifiques (sous-vide, basse température, etc.)
- Techniques de dressage et présentation des plats

PARTIE 3 - CRÉATION DE MENUS GASTRONOMIQUES (15H)

- Conception d'un menu de saison avec le chef étoilé
- Choix des produits et gestion des approvisionnements
- Association mets-vins pour sublimer les plats



FORMATION CUISINE AVEC UN CHEF ÉTOILÉ

➔ CONTENU DE LA FORMATION

PARTIE 4 - IMMERSION EN CUISINE : PRATIQUE INTENSIVE (25H)

- Participation active à la mise en place et au service en conditions réelles
- Préparation des plats sous la supervision directe du chef étoilé
- Gestion de la brigade et du stress en cuisine

PARTIE 5 - CUISINE CRÉATIVE ET INNOVATION (10H)

- Exploration des nouvelles tendances culinaires
- Utilisation d'ingrédients innovants et techniques de fusion
- Création de recettes personnalisées sous les conseils du chef

PARTIE 6 - ÉTHIQUE ET RESPONSABILITÉ EN CUISINE (5H)

- Pratiques durables et respectueuses de l'environnement en cuisine
- Réduction des déchets et optimisation des ressources
- Sensibilisation à l'origine des produits et à la cuisine responsable



FORMATION CUISINE AVEC UN CHEF ÉTOILÉ

➔ SUIVI ET ÉVALUATION

EXÉCUTION DE L'ACTION

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Attestation remise aux stagiaires ayant suivi la formation Instagram Business avec assiduité

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS (OU D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES)

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans les objectifs sont :

- Questions orales et exercices pratiques
- Exercices et publications multimédias validant les acquis tout au long de la formation
- Mise en situation finale



LC FORMATIONS
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

LC FORMATIONS

50 AVENUE DES CHAMPS ELYSEES 75008 PARIS
SIRET 88379731800036 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 € - NUMÉRO TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°11757183875 DU PRÉFET DE RÉGION D' ÎLE-DE-FRANCE