Programme d'excellence gastronomique
CCI Normandie – Ferrandi Paris

Formation : 105 h
Durée : 3 semaines

Centre de Formation des Apprentis

FERRANDI Paris, *une école de la* ***CCI Paris Ile-de-France Education,*** *associe toute son expertise culinaire avec celles des écoles des* ***CCI de Normandie*** *et développe un programme culinaire intensif d'excellence à destination de jeunes apprentis en formation* ***Brevet Professionnel Arts de la cuisine****.*

Parrainés *par le* ***chef Benoît NICOLAS*** *(MOF 2015 et enseignant formateur à FERRANDI Paris) et le* ***chef David GALLIENNE*** *(chef étoilé Le Jardin des Plumes), les apprentis sélectionnés suivront un programme culinaire sur mesure de trois semaines qui leur permettra de développer et d'approfondir tout un ensemble de techniques issues des plus grands classiques de la cuisine française.*

Le mot d'ordre : ***l'importance de la maîtrise du geste et de la posture professionnelle,*** *en travaillant des produits d'exception.*

Les valeurs d'humilité, de partage, de transmission, de respect et d'écoute, seront particulièrement mises à l'honneur tout au long de ce module d'excellence.

Plus qu'une formation, ce programme invitera les étudiants à parfaire leur formation à travers une parenthèse de découvertes, d'inspirations et d'échanges où se mêleront ***cuisine, art et innovation.***

Contenu pédagogique

SEMAINE 1
Maîtrise des fondamentaux, évaluation des acquis

>

SEMAINE 2
Travail en équipe, dynamique de groupe, gestion du temps et des besoins

>

SEMAINE 3
Mise en production au restaurant

Méthodes et moyens mobilisés

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

Perspectives professionnelles

- Intégrer une brigade de cuisine
- Développer un projet de création d'entreprise en restauration

Accès au programme

- Sélection au mérite

Tarif : Nous consulter

FERRANDI PARIS

RÉGION NORMANDIE

CCI NORMANDIE

Déroulé

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À la fin de ce module, le stagiaire saura :

- Mettre en œuvre les techniques culinaires avancées (taillages, préparations préliminaires, apprêts, cuissons, fonds & sauces...) avec les outils et équipements adaptés, permettant de produire des mets salés, chauds et froids du registre classique de la cuisine française,
- Utiliser le vocabulaire professionnel, les produits, le matériel et les équipements spécifiques à la pratique de la cuisine,
- Appréhender des techniques de production, d'assemblage et de dressage permettant de réaliser des produits finis de haute gastronomie,
- Approfondir la « maitrîse du geste » sur des produits d'excellence.

PRÉ-REQUIS

- Être en formation Brevet Professionnel Arts de la Cuisine,
- Humilité, rigueur, capacité à travailler en équipe, capacité à se remettre en question.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Exercices d'application, démonstrations pratiques et théoriques, travail en équipe.
Ce programme culinaire articule différents types de séances :

Des évaluations techniques en début de module

Evaluation 1 :

- Les taillages, tournages de légumes et préliminaires techniques complexes d'habillage (poissons, viandes et volailles).

Evaluation 2 :

- Désossage d'un râble de lapin 10 %.
- Dressage de pièces de volaille avec volailles farcies braisées.

Evaluation 3 :

- Pâte feuilletée, pâte à choux, pâte brisée (abaissée et foncée).

Séances de travaux pratiques (TP pédagogiques)
Les travaux pratiques en restaurant d'application consistent en la production d'un menu gastronomique parrainé par des chefs professionnels dont David GALLIENNE. La production est à mettre en place lors de la 3e semaine de formation (mardi à jeudi) sous un format déjeuner et/ou dîner.

Séances de démonstrations pratiques (TA)
Démonstrations de techniques spécifiques par des chefs formateurs et/ou des chefs professionnels. Les séances de TA ont pour objectif de préparer ou approfondir les séances de TP.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation.

Le stagiaire sera convié à une remise de diplôme à FERRANDI Paris à la fin du programme. Un questionnaire de satisfaction sera également à remplir.

Réalisation : ICEP Formation - mars 2024 - crédits photos : Canva

Lieux de formation

CAMPUS DE CAEN
ICEP Formation - 8 rue Claude Bloch, 14000 Caen
icepformation.com

CAMPUS DE ROUEN
IFA ROUEN - 11 rue du Tronquet, BP 256,
75825 Mont-Saint-Aignan Cedex - *ifa-rouen.fr*

Les sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

FERRANDI PARIS · RÉGION NORMANDIE · CCI NORMANDIE