

Acquérir les bases de la cuisine traditionnelle

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2103297F — Mise à jour : 13 avril 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Contenu

Objectifs

- Acquérir les techniques professionnelles des bases culinaires
- Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle
- Réaliser et présenter des productions de l'entrée au plat

Programme

- Traitement des légumes
- Actions préliminaires sur la viande et la volaille
- Traitement du poisson
- Cuissons
- Appareils fonds et sauces
- Mise en pratique

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
--	---

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2173647	Présentiel	Camoël	01/01/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103297F