

Maitriser les techniques avancées de cuisine traditionnelle

Aborder des techniques avancées de cuisine traditionnelle et réaliser des recettes élaborées

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2104267F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Contenu

Objectifs

- Maitriser les techniques professionnelles de préparation, cuisson et présentation des plats
- Réaliser des plats cuisinés qui correspondent aux réalités professionnelles actuelles et moderne
- Réaliser et présenter des productions avancées de l'entrée au plat

Programme

- Module 1 - Les légumes et légumineuses
- Module 2 - Les œufs, beurres & fromages
- Module 3 - Les viandes blanches et les abats
- Module 4 - Les viandes rouges
- Module 5 - Les volailles
- Module 6 - Les poissons
- Module 7 - Coquillages, crustacés et céphalopodes
- Module 8 - Épices et condiments

Certifications préparées et métiers visés

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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2175011	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2104267F