Acquérir les bases de la cuisine traditionnelle

Non-certifiante | Formation continue

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

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

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	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2173647S	Présentiel	Camoël	02/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103297F