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**

Présentation de la formation

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
2175011S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2104267F