

CUISINEZ LA MER AVEC UN GRAND CHEF

Cette masterclass exclusive vous propose une immersion totale aux côtés de chefs invités de renom. Chaque mois, découvrez leur univers culinaire, leurs techniques signatures et leur approche des produits de la mer. En conditions réelles de brigade, travaillez leurs recettes emblématiques, affinez vos gestes et développez votre créativité au contact de pratiques culinaires d'exception.



LA FORMATION

DURÉE

2 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel de la cuisine
- ✓ Passionné de cuisine

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Découvrir les techniques et savoir-faire de grands chefs.
- Maîtriser les gestes et pratiques culinaires d'exception.
- Sublimer les produits nobles de la mer.
- Développer sa créativité et construire son identité culinaire.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Démonstrations et techniques des chefs invités.
02. Mise en pratique en conditions de brigade.
03. Travail des produits nobles de la mer.
04. Réalisation de recettes signature.
05. Dressage et présentation des assiettes.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre des techniques culinaires d'exception inspirées de grands chefs, de sublimer les produits nobles de la mer, d'affiner ses gestes en conditions réelles de brigade et de développer sa créativité pour construire une identité culinaire unique.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Cuisinez la mer avec un grand chef » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

LE + FORMATION

- ✓ Une immersion aux côtés de chefs invités de renom.
- ✓ La découverte de techniques et recettes signatures.
- ✓ Une mise en pratique en conditions réelles de brigade.
- ✓ Des échanges privilégiés et des conseils personnalisés.
- ✓ Une source d'inspiration pour développer sa créativité culinaire.

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits – Diaporama - Supports « clé en main » - Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER