



ATELIER IVOIRIEN DE CUISINIER

Essentiels

**DES ARTS
CULINAIRES – COURS
DU SOIR EN CUISINE**

Apprendre à cuisiner comme un CHEF



(+225) 0778647943 / 0758661164



atelier ivoirien des cuisiniers

Objectifs

À l'issue de la formation, vous aurez de solides connaissances et compétences culinaires, y compris en matière de cuisine nature et responsable. Vous disposerez également des savoir-faire indispensables pour préparer certains des plats dignes d'un restaurant étoilé. Cette formation peut ouvrir de nombreuses perspectives de carrière : entrepreneur, chef, chef privé et traiteur...

Concept

Notre formation « Essentiels des Arts Culinaires » en cours du soir destinée aux passionnés de gastronomie qui manquent de temps à participer aux cours du jour, aux personnes en reconversion professionnelle et aux entrepreneurs.

Cette formation de 4 mois est répartie sur 3 soirs composée à 80% de pratique en cuisine vous permettra non seulement d'acquérir les compétences fondamentales pour créer des mets dignes d'un restaurant gastronomique, analyser et développer une offre culinaire mais aussi les connaissances nécessaires à un projet entrepreneurial d'ouverture d'établissement dans les métiers de bouche.

Déroulement

- ✓ 3 seances par semaine: Mardi – Mercredi et Jeudi (18h30 – 20h30).
- ✓ Cours pratiques en cuisine avec des chefs expérimentés
- ✓ Acquérir les compétences pour réaliser des plats de qualité restaurant

Certificat

Le CQP, c'est une certification très appréciée des entreprises car la formation est en prise avec la réalité des métiers.

Certificat de Qualification Professionnelle (**CQP**) en cuisine d'initiation et dessert, reconnu par l'État de Côte d'Ivoire.

Avantages

- ✓ Apprentissage personnalisé en petits groupes
- ✓ Ingrédients et matériel fournis
- ✓ Fiches recettes détaillées à conserver
- ✓ Possibilité d'intégrer ensuite la formation professionnelle


• Durée: 3 mois • Séances: 36 • Heures au total: 108 heures

Tarif tout compris: 845.000 f CFA (**Inclut frais de scolarité, ingrédients, matériel, malette de cuisine, uniforme et certification**)



Contenu du programme

- ✓ *Notions fondamentales de l'hygiène et de la sécurité alimentaire*
- ✓ *Les couteaux, le petit outillage professionnels et les techniques de taillages*
- ✓ *Les fonds et fumés*
- ✓ *Les sauces de base et leurs dérivées*
- ✓ *Saveurs aromatiques et éducation des sens*
- ✓ *Les Hors d'œuvre*
- ✓ *Les fruits, les légumes, les aromates, épices et condiments*
- ✓ *Origine et utilisation sur les céréales et des légumineuses*
- ✓ *Petit Déjeuner équilibré Et Différentes Cuisson Des*
- ✓ *Œufs Et Leurs Utilisation*
- ✓ *Récapitulatif des types et modes de cuisson*
- ✓ *La volaille*
- ✓ *Les viandes rouges*
- ✓ *Étude des poissons et fruits de mer crustacés*
- ✓ *Cuisine internationale*
- ✓ *Desserts*



📍 Côte d'Ivoire/Abidjan -Cocody vers Abidjan Mall