

Formation PROGRAMME INITIATION EN CUISINE — 1_1_1 — Apprendre a cuisiner comme un CHEF » © (+225) 0778647943 /075866N64 @ atelier ivoirien des cuisiniers , EEE ee | Objectifs | P ¥ Maitriser les techniques de base _ de la cuisine professionnelle x Y Développer sa créativité culinaire \ y ¥ Acquérir les compétences pour réaliser des plats de qualité restaurant Concept /| Formation pratique et intensive conçue pour les passionnés de cuisine souhaitant acquérir un savoir-faire professionnel

Déroulement £5 / 4seances par semaine : Lundi - Mardi - Jeudi et Vendredi (8h-11h) ou de façon bihebdomadaire (Lundi de 8H a 11H 30, Samedi de 9H - 12H et de 14H - 17H) mais qui durera 5 mois au lieu de 4 mois Y Cours pratiques en cuisine avec des chefs expérimentés Y Travailler sur des recettes variées, de l'entrée au — ' dessert y Le CQP, c'est une certification tres appréciée des entreprises car la formation est en prise avec la realite des métiers. Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) en cuisine d'initiation et dessert, reconnu par l'Etat de Cédte d'Ivoire Apprentissage personnalisé en petits groupes Ingrédients et matériel fournis Fiches recettes détaillées a conserver Possibilité d'intégrer ensuite la formation professionnelle Durée: 4 mois Séances: 44 Heures au total: 192 heures 1 360 000 FCFA (Inclut frais de scolarité, ingrédients, matériel, malette de cuisine, uniforme et certification) Contenu du programme Y Notions fondamentales de l'hygiène et de la \ securite alimentairLes couteaux, le petit outillage {— professionnels et les techniques de taillages = Y Les fonds et fumés Y Les sauces de base et leurs dérivées KKK KK KKK KKK KKK Saveurs aromatiques et education des sens Les Hors d'œuvre Les fruits, les legumes, les aromates, épices et condiments Origine et utilisation sur les céréales et des légumineuses Petit Déjeuner équilibré Et Différentes Cuisson Des CEufs Et Leurs Utilisation Récapitulatif des types et modes de cuisson La volaille Les viandes rouges Etude des poissons et fruits de mer crustacés Cuisine internationale Desserts Initiation en technique de service de salle \ i | 4. “ , @ Cote d'Ivoire/Abidjan -Cocody vers Abidjan Mall 4

ATELIER IVOIRIEN DES CUISINIERS Formation PROFESSIONNEL EN CUISINE ET PATISSERIE fe Apprendre a cuisiner comme un CHEF © (+225) 0778647943 /075866N64 @ atelier ivoirien des cuisiniers Objectifs Acquérir une expertise culinaire de haut niveau Maitriser les techniques avancées de cuisine et de pâtisserie Développer les compétences managériales nécessaires en cuisine Developper des competences managériales necessaire en nutrition Formation intensive et complete pour devenir un chef professionnel polyvalent, capable de travailler dans les meilleurs établissements ou de créer sa propre entreprise.

Déroulement Y 4 jours par semaine: Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi les matins de 11h30 a 14h30 ou les soirs 15h a 18h JY Alternance entre cours theoriques et pratiques intensives J Stages d'immersion professionnelle les mercredis et samedis CERTIFICAT: Le CQP: Elles attestent la maitrise des competences et savoir-faire nécessaires a l'exercice d'un métier. C'est une certification tres appréciée des entreprises car la formation est en prise avec la réalité des métiers Y Certificat en cuisine et pâtisserie (Niveau cuisinier professionnel, commis chef) Y Certification culinaire en cuisine santé (en partenariat avec le Programme National de Nutrition) J/ Formation dans une cuisine professionnelle ultramoderne Y Apprentissage pratique des dernières tendances culinaires Y Réseau professionnel grace aux stages et partenariats de l'AIC ¥ Accompagnement personnalisé vers l'emploi ou l'entrepreneuriat | Y Connaissance nutritionnelle et diététique Durée: 6 mois intensifs - Séances: 96 — Heure: 288 - Tarif : 2 360 000 FCFA (Inclut frais de scolarité, a ingrédients, matériel, uniforme, malette de cuisine et certification) 7G “1 7 Contenu du programme JY Notions fondamentales de l'hygiene et de la sécurité alimentaire Les couteaux, le petit outillage professionnels et les techniques de taillages La batterie de cuisine Les fonds et

fumes 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 a) légumineuses Le Pâte et farinage Petit Déjeuner
équilibre Et Différentes Cuisson des Œufs Et Leurs Utilisation Récapitulatif Des Types Et
Modes De Cuisson La volaille Les viandes rouges Etude des poissons, des crustacés et des
coquillages Cuisine Internationale Nutrition (cuisine santé) Pâtisserie Initiation en technique
de service de salle avancée JY Gestion des Approvisionnement et de stock la {Sey AS SH &
SAKES ©

ATELIER IVOIRIEN DE CUISINIER

&ssenticle

DES ARTS
CULINAIRES - COURS

DU SOIR EN CUISINE
ee

Apprendre à cuisiner comme un CHEF

@ (+225) 0778647943 /075866N64 @ atelier ivoirien des cuisiniers

À l'issue de la formation, vous aurez de solides
connaissances et compétences culinaires, y compris en
matière de cuisine saine 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...

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.

¥ 3 séances par semaine: Mardi - Mercredi et Jeudi
(18h30 - 20h30).

Y Cours pratiques en cuisine avec des chefs expérimentés

¥Y Acquérir les compétences pour réaliser des plats de qualité restaurant

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'Etat de Côte d'Ivoire.

Y Apprentissage personnalisé en petits groupes

Y Ingrédients et matériel fournis

JY Fiches recettes détaillées à conserver

Y Possibilité d'intégrer ensuite la formation professionnelle

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

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

VA

ys & SARA R &

v

v

v

v

v

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 équilibre Et Différentes Cuisson Des Œufs Et Leurs Utilisation

Récapitulatif des types et modes de cuisson

La volaille

Les viandes rouges

Etude des poissons et fruits de mer crustacés

Y Cuisine internationale

Desserts

weit, 6 |

@ Cote d'Ivoire/Abidjan -Cocody vers Abidjan Mall

ee