



ATELIER IVOIRIEN DE CUISINIER

Formation

**PROGRAMME INITIATION
EN CUISINE**

Apprendre à cuisiner comme un CHEF



(+225) 0778647943 / 0758661164



atelier ivoirien des cuisiniers



Objectifs

- ✓ Maîtriser les techniques de base de la cuisine professionnelle
- ✓ Développer sa créativité culinaire
- ✓ 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



- ✓ 4 seances par semaine :
Lundi – Mardi – Jeudi et Vendredi (8h-11h) ou de façon bihebdomadaire (Lundi de 8H à 11H 30, Samedi de 9H – 12H et de 14H – 17H) mais qui durera 5 mois au lieu de 4 mois
- ✓ Cours pratiques en cuisine avec des chefs expérimentés
- ✓ Travailler sur des recettes variées, de l'entrée au dessert





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: 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

- ✓ Notions fondamentales de l'hygiène et de la sécurité alimentaireLes 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
 - ✓ Initiation en technique de service de salle



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