



ATELIER IVOIRIEN DES CUISINIERS

Formation

**PROFESSIONNEL EN CUISINE
ET PÂTISSERIE**

Apprendre à cuisiner comme un CHEF



(+225) 0778647943 / 0758661164



atelier ivoirien des cuisiniers



Objectifs

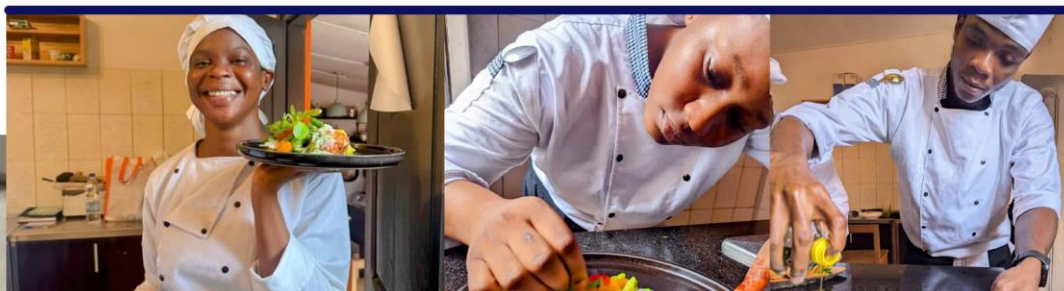
- ✓ Acquérir une expertise culinaire de haut niveau
- ✓ Maîtriser les techniques avancées de cuisine et de pâtisserie
- ✓ Développer les compétences managériales nécessaires en cuisine
- ✓ Développer des compétences managériales nécessaires en nutrition

Concept

Formation intensive et complète pour devenir un chef professionnel polyvalent, capable de travailler dans les meilleurs établissements ou de créer sa propre entreprise.

Déroulement

- ✓ 4 jours par semaine: Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi les matins de 11h30 à 14h30 ou les soirs 15h à 18h
- ✓ Alternance entre cours théoriques et pratiques intensives
- ✓ Stages d'immersion professionnelle les mercredis et samedis





CERTIFICAT:

Le **CQP**: Elles attestent la maîtrise des compétences et savoir-faire nécessaires à l'exercice d'un métier.

C'est une certification très appréciée des entreprises car la formation est en prise avec la réalité des métiers

- ✓ Certificat en cuisine et pâtisserie (Niveau cuisinier professionnel, commis chef)
- ✓ Certification culinaire en cuisine santé (en partenariat avec le Programme National de Nutrition)

Avantages

- ✓ Formation dans une cuisine professionnelle ultramoderne
- ✓ Apprentissage pratique des dernières tendances culinaires
- ✓ Réseau professionnel grâce aux stages et partenariats de l'AIC
- ✓ Accompagnement personnalisé vers l'emploi ou l'entrepreneuriat
- ✓ Connaissance nutritionnelle et diététique

Durée: 6 mois intensifs

Séances: 96

Heure: 288

Tarif : 2 360 000 FCFA (Inclut frais de scolarité, ingrédients, matériel, uniforme, malette de cuisine 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
- ✓ La batterie de cuisine
- ✓ 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
- ✓ Pate et farinage
- ✓ 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, des crustacés et des coquillages
- ✓ Cuisine Internationale
- ✓ Nutrition (cuisine santé)
- ✓ Pâtisserie
- ✓ Initiation en technique de service de salle avancée
- ✓ Gestion des Approvisionnement et de stock

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