

Conditions d'accès

FINANCEMENT

ASFOREST vous propose un parcours jusqu'à 100% pris en charge.

- Entreprises de moins de 50 salariés : plan de développement des compétences + actions collectives = prise en charge des coûts pédagogiques.
- Entreprises de 50 salariés et plus : avec la conventionnelle HCR, prise en charge possible des coûts pédagogiques et des frais annexes.

→ ASFOREST vous accompagne dans l'optimisation des dispositifs de prise en charge et les démarches associées.



ACCESSIBILITÉ

ASFOREST étudie toute demande d'adaptation afin de garantir l'accessibilité de ses formations. Contactez notre référent handicap pour un accompagnement personnalisé : accessibilite@asforest.com.

Un parcours structuré et opérationnel

ASFOREST vous propose un parcours de formation clé en main, composé de 2 à 3 formations opérationnelles, conçu pour allier excellence technique, organisation du poste et valorisation de l'offre culinaire.

Ce parcours complet et finançable permet de structurer la montée en compétences, d'améliorer la qualité des productions et de garantir des compétences immédiatement mobilisables en situation de travail.



Contactez-nous pour planifier votre parcours

ASFOREST
01 42 96 09 27
asforest@asforest.com
www.asforest.com



Certifiée Qualiopi, ASFOREST place la qualité pédagogique, l'accessibilité et l'impact opérationnel au cœur de ses actions.

NOUVEAUTÉ 2026

ASFOREST
Formation & Conseil

PARCOURS CUISINE

Maîtrise technique et créativité culinaire

Découvrez notre parcours clé en main, conçu pour renforcer la maîtrise technique en cuisine et développer la créativité avec des techniques de cuisson précises et innovantes.



Durée : 5 à 7 jours - 35 à 49 heures (en 3 mois)

Public : équipes de cuisine

Financement : jusqu'à 100% pris en charge

Le parcours en un coup d'œil

PUBLIC VISÉ

Personnel de cuisine souhaitant consolider les techniques de base et avancées et développer une cuisine créative et maîtrisée.

PRÉREQUIS

Compréhension et expression orale en français.
Maitrise dès règles d'hygiène et sécurité alimentaire.

DURÉE ET ORGANISATION

- 5 à 7 jours - 35 à 49 heures de formation
- Planning adaptable sur 3 mois
- Groupes de 12 participant·es maximum

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel, en INTER ou en INTRA entreprises, en centre ou dans vos locaux
- Mises en situation professionnelles
- Dégustations et analyses sensorielles
- Accompagnement par des formatrices et formateurs expert·es

ÉVALUATION ET ATTESTATION

- Positionnement initial des compétences
- Évaluation finale pratique et théorique
- Attestation de fin de formation

MODULES DU PARCOURS

- ▶ **Perfectionner ses préparations culinaires de base** – 21 h
- ▶ **Développer sa créativité culinaire et la valoriser auprès de ses client·es** – 14 h
- ▶ **Maitriser les techniques de cuisson sous vide, basse température, vapeur et mixte** – 14 h

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Renforcer la maîtrise des préparations culinaires fondamentales
- Structurer une démarche créative cohérente et valorisable
- Maîtriser les techniques de cuisson modernes et leurs usages
- Garantir régularité, qualité et sécurité des productions culinaires



COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Réaliser des préparations culinaires conformes aux standards professionnels
- Développer des créations culinaires équilibrées et valorisables auprès de la clientèle
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson sous vide, basse température, vapeur et mixtes
- Adapter les techniques de cuisson aux produits et aux contraintes de production

LA TOUCHE ASFOREST

- **Progression logique** : du geste technique à la créativité culinaire
- **Ancrage terrain** : recettes et cas concrets issus du quotidien en cuisine
- **Outils opérationnels** : fiches techniques, organisation de poste, supports pratiques
- **Transfert immédiat** : application directe en production et en service

RÉSULTATS ET SATISFACTION

92%

satisfaction
des stagiaires

98%

satisfaction
des clients