

Bloc de compétences 1 **Le foie gras et le canard**

Le métier de cuisinier :

Le cuisinier tient une place centrale dans le process de production culinaire de la filière. En concertation avec le chef de cuisine ou le responsable de l'établissement, il élabore des menus variés, en tenant compte des coûts de revient, en sélectionnant des produits de saison et en privilégiant des techniques de cuisson qui préservent les qualités nutritives des produits. Il gère tout ou partie des stocks de denrées alimentaires et procède aux commandes selon les besoins. En cuisine, il prépare et réalise les menus/plats élaborés en recourant à des techniques culinaires variées, adaptées et innovantes.

Le cuisinier anime et, en fonction de la taille de l'établissement, encadre un ou plusieurs collaborateurs : commis de cuisine, plongeurs, aides de cuisine.



Objectifs :

A la fin de la formation, le stagiaire saura effectuer :

- La découpe du canard
- La préparation et la cuisson du confit
- Son propre foie gras (déveinage, assaisonnement, cuisson)
- Les rillettes de canard
- Le cou de canard farci

Bloc de compétences :

Activité 1 : RNCP 37867 BC 01 - Production culinaire

Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée

Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire

Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus

Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP

Préparer et réaliser des mets : des entrées, plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires afin d'optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits

Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Programme

La technique pour découper un canard gras

- Déjoindre les ailes
- Enlever la peau du cou pour farcir
- Préparer le manteau (les magrets et les cuisses)
- Faire les magrets, les aiguillettes et les confits

La cuisson confite

- Préparation des graissons pour les confits
- Fonte de la graisse
- Le processus de cuisson lente

La rillette de canard

- Fonte de la graisse
- La découpe des viandes
- Le processus de cuisson et recette
- Effilochage et mise en bocaux

Le cou de canard farci

- Séparation de la peau
- Préparation de la farce façon Ducasse
- Cuisson

La foie gras

- Dénervier les lobes crus
- Masser et assaisonner : les différentes recettes
- Le moulage et repos
- Les différentes cuissons
- Les accompagnements (pains et chutney)
- Le mi-cuit et les lobes

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur
www.inserjeunes.education.gouv.fr

Taux de réussite
100%

Taux de satisfaction
98,8%

Taux d'interruption
en cours de
formation
0,7%

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application. Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil.

Supports et moyens utilisés

Cuisine pédagogique équipée, matières d'œuvre, exercices pratiques. Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz... Les formateurs sont des experts du métier.

Public concerné et modalités d'accès

La formation est accessible à des personnes ayant une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine, aide de cuisine) ou ayant suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (TFP Commis de cuisine, CAP Cuisine, Titre professionnel de cuisinier, ...) Entretien individuel. Accès à la formation selon le planning.

Durée de la formation

63h dont 28h en présentiel (21h en ateliers pratiques et 7h en tutorat entreprise) et 35h en e-learning

Lieux de la formation

Paris, Bordeaux, Toulouse, La Croix-Valmer, Le Beausset, Saint-Maximin. Autres villes à venir.

Délai d'accès à la formation

2 mois

Evaluations

Test de positionnement initial, évaluations en cours et en fin de formation

Débouchés

Cuisinier, second de cuisine, chef de partie

Continuité de parcours

TFP Cuisinier puis TP Responsable de Petite et Moyenne Structure de Restauration

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap
Réfèrent handicap : 04 12 28 03 92

Certification

Validation du Bloc de compétence 1 du TFP Cuisinier
RNCP 37867

Tarif

1750 €

Financement

Formation finançable par le CPF (Compte Personnel de Formation), par France Travail, par l'entreprise ou à titre personnel

Contact

04 12 28 03 92
contact@astoria-academie.com