

## Cours pratique de préparation Brevet fédéral de Chef cuisinier / Cheffe cuisinière

### Contenu

Module 1 (2 jours)	Démonstrations & entraînement
Module 2 (2 jours)	Démonstrations & optimisation des compétences
Module 3 (1 jour)	Pâtisserie
Module 4 (1 jour)	Examen blanc en conditions réelles

### Module 1 (2 jours)

#### 1<sup>er</sup> jour

- Introduction théorique et structure du programme de l'examen pratique 2024
- Démonstrations des techniques de l'examen pratique
- Préparation écrite individuelle
- Production individuelle de l'entrée froide et de la soupe
- Dressage, dégustation et évaluation des mets

#### 2<sup>e</sup> jour

- Préparation individuelle de l'entrée froide et de la soupe
- Préparation individuelle du poisson
- Dressage, dégustation et évaluation des mets
- Démonstrations avec les ingrédients du mets spécial

### Module 2 (2 jours)

#### 1<sup>er</sup> jour

- Démonstrations des préparations froides de l'examen.
- Préparation et production individuelle
- Dressage, dégustation et évaluation des mets

#### 2<sup>e</sup> jour

- Préparation individuelle du mets froid
- Préparation individuelle du mets spécial
- Préparation individuelle du dessert
- Préparation individuelle de la recommandation du Chef
- Dressage, dégustation et évaluation des mets

### Module 3 (1 jour)

- Introduction théorique
- Démonstrations de préparations de base (masses, pâtes, crèmes)
- Préparation et production des éléments expliqués précédemment
- Dressage, dégustation et évaluation

### Module 4 (1 jour)

- Examen blanc en conditions réelles, avec ou sans commis.