

# Concevoir et réaliser des pièces salées pour cocktails buffets

RS5301 · RS · Publiée

## L'essentiel

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| Code(s) NSF           | 221                        |
| Formacode(s)          | 21576, 42760               |
| Type d'enregistrement | Enregistrement sur demande |
| Date d'enregistrement | 18/11/2020                 |
| Date d'échéance       | 18/11/2025                 |

## Certificateur(s)

LENOTRE SA · SIRET : 66205454300043

## Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

| Organisme  | SIRET          | Habilitation                     |
|------------|----------------|----------------------------------|
| LENOTRE    | 66205454300456 | Former et organiser l'évaluation |
| LENOTRE SA | 66205454300019 | Former et organiser l'évaluation |
| LENOTRE SA | 66205454300043 | Former et organiser l'évaluation |

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le dispositif s'adresse aux professionnels (cuisiniers, pâtisseries) souhaitant disposer de compétences solides et actualisées en matière de réalisation de pièces salées sur le segment des cocktails et des buffets.

L'objectif est d'apporter les compétences nécessaires à une conception de buffets salés haut de gamme.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Concevoir un buffet cocktail salé en prenant en compte les contraintes imposées (régimes particuliers, produits incontournables, ...) pour proposer des produits salés spécifiques et variés.

Élaborer un plan de réalisation de pièces salées en prenant en compte les différentes étapes et contraintes dans leur réalisation (fabrication, conservation, dressage, ...) pour séquencer de façon optimale les étapes de fabrication.

Préparer les bases des recettes de pièces salées (biscuits, pâtes, fonds...), en sélectionnant et pesant les matières premières au préalable pour les utiliser dans des préparations variées.

Réaliser les divers mets entrant dans la composition d'un buffet-cocktail salé en appliquant les techniques et tours de mains spécifiques ainsi que les différentes tâches associées au plan de production défini, pour délivrer des mets salés de qualité sur un buffet.

Réaliser la cuisson en tenant compte des modes spécifiques aux pièces chaudes à appliquer pour cuire les pièces et les plats

Décorer les compositions du buffet salé, en utilisant les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage pour finaliser sa présentation.

Vérifier la qualité des produits finis et leur maintien en conditions optimales, en nettoyant le matériel et les équipements pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Préparer le dressage du buffet, en créant une animation le rendant attractif, en utilisant les principes et techniques de finitions, de présentations et de décorations pour mettre en valeur les produits salés.  
S'assurer du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité pour assurer sa sécurité et celles de l'ensemble des personnes de l'équipe.

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour accéder au dispositif il est nécessaire d'être professionnel cuisinier, pâtissier ou boulanger (5 années d'expérience professionnelle souhaitée) et justifier d'un titre ou diplôme de niveau 3 minimum souhaité.

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Le jury est composé de trois membres, dont deux professionnels externes

## Base légale

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| Date de décision                    | 18/11/2020 |
| Durée de l'enregistrement           | 5 ans      |
| Date d'échéance de l'enregistrement | 18/11/2025 |

## Pour plus d'informations

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5301/>

## Entrées et sorties de formation

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Entrées en formation   | 89                |
| Parcours menés à terme | 89                |
| Taux d'achèvement      | 100 %             |
| Période                | 02/2022 – 11/2025 |

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

## Demande CPF — formations engagées

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Dossiers CPF engagés     | 113               |
| Montant total engagé     | 268 383 €         |
| Coût moyen par dossier   | 2 375 €           |
| Durée moyenne            | 35 h              |
| Période                  | 01/2021 – 09/2025 |
| France compétences       | 92 %              |
| Reste à charge titulaire | 7 %               |
| France Travail           | 1 %               |
| Entreprise               | 1 %               |

